22101961016

Med
K39075

5HG

LA

SCIENCE DU VIN

OUVRAGES DE L'AUTEUR

ROMANS

Thadéus le ressuscité. . . . . (Épuisé). 2 vol.

Frère et Soeur . . . . . (Épuisé). 2 vol.

Le Nom de Famille. . . . . (N'est plus en vente). 2 vol.

Le Passe-Partout. . . . . 2 vol.

L'Éventail d'Ivoire. . . . . 2 vol.

Le Confessionnal de Sœur Marie . . . . . 2 vol.

Les mauvais Côtés de la Vie. . . . . 2 vol.

Le Testament d'un Pauvre. . . . . *Sous presse.*

DRAMES

Le Brigand et le Philosophe . . . . . 5 actes.

Ango. . . . . 5 actes.

Le Cordonnier de Crécy. . . . . 5 actes.

La Marchande du Temple . . . . . 5 actes.

La Vie d'Artiste. . . . . *Non représenté.*

Les Mœurs d'Aujourd'hui. . . . . 1 vol. in-18.

La Côte-d'Or a vol d'oiseau . . . . . 1 vol. in-18.

Sous presse

Mélanges philosophiques. . . . . 2 vol.

Les Arts parisiens . . . . . 2 vol.

IMP. POITEVIN, 2, RUE DAMIETTE.

LA SCIENCE

DU VIN

LETTRES ÉCRITES A M. L. HAVIN, APRÈS LA RÉCOLTE DE 1859

PAR

AUGUSTE LUCHET

Auteur de *la Côte-d'Or à vol d'oiseau*, etc.

SUIVIES DE

LE TRIOMPHE DU VIN

PAR

GUSTAVE MATHIEU

PARIS

MICHEL LÉVY FRÈRES, ÉDITEURS

RUE VIVIENNE, 2

1861

22879607

WELLCOME INSTITUTE
LIBRARY

Coll. wellVIOmec

Call No. WM

LA SCIENCE DU VIN

I

La France est un grand pays vignoble : voilà ce qu'on lit dans les géographies. Personne donc ne le contestera, et nous avons le droit d'en être fiers, quoique, après tout, il n'y ait rien là d'absolument particulier. D'Alexandrie à Berlin, d'Astrakan à Maroc, court, en effet, et s'étend une zone immense où l'arbuste de Noé peut, quand on veut, passer heureusement sa fleur et noircir bienfaisamment son fruit. C'est pourquoi,

musulmans infortunés, le Koran a eu tort de vous refuser le vin : la Providence sait ce qu'elle fait, et n'aumône pas de telles charités pour qu'on les dédaigne. Le Prophète eût été conducteur plus divin et meilleur politique en prévoyant et proscrivant l'opium et le tabac; sa religion s'en porterait mieux, peut-être, et le sang des chrétiens de Syrie ne pousserait pas contre elle un cri si terrible. Que ce grand exemple nous console, ignorants que nous sommes, de voir trouble dans les choses de l'avenir!

Si donc la France n'est pas la terre exceptionnelle de la vigne, la France — prenons la Bourgogne pour type — est le pays où l'on sait le mieux faire le vin; voilà surtout et superlativement son mérite dans l'espèce. Chaque jour, à ce sujet, on l'interroge et la consulte. Un aimable Savoisien, qui n'avait pas alors le coûteux honneur de nous être compatriote, me disait l'année dernière qu'il y aurait gros à gagner d'argent, si quelque bon œnologue français allait apprendre la science du vin aux naïfs vignerons de Chambéry, de Chantagne et du Piémont. Un riche Valaque enrôle

depuis deux ans des Bourguignons pour ses montagnes; il n'aura pas les meilleurs, mais qu'importe! L'Amérique, que notre criminel commerce a lassée, essaye aussi du vin indigène; au lieu de futailles ou de bouteilles trop souvent déloyales, elle nous demande aujourd'hui des avis et des bras. Les Cazalis-Allut, les Odart, les Vergnette-Lamotte, les Delarue, les Joigneaux, les André, les d'Armailhacq, les Machard, les Fauré, les Genret-Perrotte, les Morelot, les Laloyère, les Lavalle, les Baumes, les Gaubert instruisent aujourd'hui, éclairent, corrigent le monde viticole et vinicole. Savoir faire le vin et le dire aux autres fut la plus grande renommée de Chaptal: que n'ont-ils, lui et son collègue Monge, gardé pour eux certaines branches de leur enseignement! La Bourgogne, la Champagne, le Bordelais aussi ont des cours publics où la science tue la routine au profit de l'expérience, et force gratis ceux que tout émerveille à tirer profit de leurs propres étonnements. Un professeur de la faculté de Dijon, M. Ladrey, enfant du pays, et fils de ses œuvres, ensemence ainsi depuis trois ou quatre ans les

cerveaux neufs de Beaune et de Dijon. Quant aux cerveaux vieux qu'une mauvaise lymphe oblitère, personne n'y touche de peur de les casser : respect et pitié se confondent en pareil cas. M. Ladrey est un homme jeune, vif, instruit et chercheur; il ne fait pas seulement avec les livres consacrés, il ne s'en rapporte pas soumisément aux maîtres : ce qu'il dit il l'a vu; ce qu'il montre, il l'a touché, et d'une bonne main, et d'un bon œil, presque toujours. Il a de plus l'expression nette et la démonstration claire; il est aussi aimable qu'utile à entendre. Et ce n'est pas un tort, quoi qu'en disent les anciens à lunettes rondes et vertes sous leur perruque, soutiens chancelants et grognons de la mauvaise humeur dans l'enseignement. Ce que je reprocherai à M. Ladrey, c'est de conclure trop rarement. Il dévoile plutôt qu'il n'affirme; il émet plus qu'il ne proclame : et par un temps qui ne croit guère à la vertu, cette modestie pourrait bien passer pour un défaut de conviction. En science pratique surtout, quand on croit avoir énoncé le vrai, il faut hardiment et tout de suite, pur d'engagements et de ménagements,

établir que le contraire est le faux; sans cela point d'élèves, ni de professeurs conséquemment.

Autre est un maître champenois, M. Maumené. Celui-ci érige en loi sa parole; il procède par apophtegmes et par sentences : ce qu'il a inventé existe, ce qu'il suppose doit être; il est sûr du vin, du monde et de lui-même. Nous emprunterons souvent à l'un et à l'autre de ces auteurs : si les opinions sont à chacun, les faits sont à tout le monde; prendre l'air n'est pas le voler, se chauffer au soleil n'est piller personne.

II

Voici donc les vendanges faites — et que ces deux années en ont vu de belles! — A dos d'hommes, de femmes, d'ânes, de chevaux, le raisin est porté en son laboratoire. Reste à le trier, à l'égrapper, s'il y a lieu, et à le fouler; puis à faire cuver ce précieux gâchis pour obtenir la fermentation si bien appelée *tumultueuse;* à décuver ensuite et mettre en tonneaux le premier jus, ou *vin de goutte*, qui contient

l'esprit et l'âme de la vendange; à pressurer le marc une fois, deux fois, trois fois; à mêler ou mettre à part le résultat des pressurages; à laisser reposer, soutirer, attendre, coller, attendre encore, enfin mettre en bouteilles. Ce sont là bien des phases, dont chacune emporte son étude et sa responsabilité. Nous les parcourrons rapidement.

On est convenu *à principio* de vendanger autant que possible en maturité complète, par vent sec et ciel pur, et jamais avant que le soleil n'ait bu la rosée. Ceci est le bon sens; mais comme l'homme prend souvent plaisir à marcher au rebours du bon sens, la chose se fait si le ban de vendange le permet, et voilà l'absurde. Légifier le vrai point du fruit! Décréter la pluie et le beau temps!

Olivier de Serres nous a dit quand le raisin était mûr : « La raffle (grappe) commence à jaunir; elle fait bois; le grain n'a plus de dureté; sa pellicule est mince et translucide; la grappe et les grains peuvent être détachés sans efforts; le pepin ne contient plus de substance glutineuse. » — « Coupons alors, dit

M. Maumené; n'imitons pas les froids vignerons du Rhin, qui attendent quasi la pourriture; coupons quand la grume (grain) a du sucre. Plus il y a de sucre, plus il se fera d'alcool, plus il se dissoudra d'éther pour donner le *bouquet*. » Car nous avons le secret du bouquet, maintenant; le chef des œnologues de Dijon, M. Delarue, nous l'a révélé. Le bouquet, si parfaitement distinct de l'*arome* que les parfumeurs imitent, et de la *saveur* que les confiseurs ajoutent, est le produit d'une certaine réaction que pratiquent les uns sur les autres les principes dont le vin est fait: comme, par exemple, celle des acides sur l'alcool, avec production d'éthers à base d'acides. Ce délicieux mystère apparaît à son heure; rien ne le promettait ni ne le faisait présumer; le raisin ni le moût n'en donnaient point de signe : l'art n'y peut mais, et le commerce non plus. Les vins pauvres d'alcool n'en seront jamais honorés; il faut au vin dix à douze pour cent d'âme pour enfanter cette magnificence. A quinze pour cent, l'*esprit* la masque à nos faibles organes; mais laissez pendant trois ou quatre

ans la futaille se nourrir de cet excès d'alcool, et le bouquet dégagé resplendira.

Il arrive que les raisins ne sont pas mûrs tous à la fois : ainsi, quand des ceps peu hâtifs ont bourgeonné après une gelée. On peut alors faire deux vendanges, comme en 1802, 1825, 1839; comme au clos de Vougeot en 1857. L'énormité tuberculeuse du ban municipal ne me semble point avoir prévu ce cas.

Quelques vignerons trient les raisins après le cueillage, séparant le vert du mûr. M. Ladrey conseille de les mêler, pourvu que le mûr l'emporte : on aura ainsi du vin de garde et que l'âge bonifiera. Si le vert, au contraire, est en majorité, par la faute du temps ou du ban, suivons l'avis de M. Maumené : étalons le fruit dans les cuves, sur le moins d'épaisseur possible, et conservons-le quelques jours en cet état : le grain absorbera l'oxigène de l'air, s'en échauffera, et noircira.

Faut-il égrapper le raisin? Oui et non. La grappe est âpre au goût, par le tannin et les sels qu'elle renferme: c'est pourquoi elle sert à conserver le vin. Si vous l'ôtez, le vin sera délicat, fin, léger, mais éphémère.

Gardez donc la grappe, selon M. Ladrey, quand votre raisin est bien mûr et renferme beaucoup de sucre; elle aidera d'ailleurs à la fermentation. Dans les années chaudes du Midi, où le raisin est du sirop suspendu, non-seulement on met les grappes en cuve avec le grain, mais on y ajoute des feuilles et des sarments verts. Égrappez, au contraire, totalement ou partiellement, si la vigne a coulé et gardé peu de grain : la grappe vous donnerait du vin de bois, par trop acerbe et astringent. Faites de même si le fruit a mal muri. Égrappez en secouant tout simplement les raisins sur une claie en osier : tout ce qu'on a inventé en fer et en cuivre ne vaut rien. *Jamais ne mettez de métal en contact avec ce qui est ou qui sera du vin :* c'est le plus absolu des préceptes.

Égrappé ou non égrappé, le raisin est jeté dans la cuve, contenant plus ou moins immense, fait en bois le plus souvent, quelquefois en maçonnerie, pierres de taille ou pierres meulières reliées par le mortier hydraulique, enduites de ciment romain. Des hommes entrent là-dedans tout nus ; la décence des plus jeunes

ne dépasse pas la cheville, encore blâme-t-on volontiers ceux-ci, et les appelle-t-on des *gâte-moût;* la grume s'effarouchant des sabots, disent les anciens, et ne livrant amoureusement sa peau qu'à la bonne franchise de la nôtre. Ce n'est pas bien propre, peut-être; l'eau épouvante tant d'épidermes! Et de plus, c'est fatigant. Aussi les Bordelais ont-ils inventé de fouler et de piétiner en cadence, au son du violon; les Bourguignons s'animent aux gaies redites de leurs noëls : l'ouvrage devient moins pénible étant rendu plus joyeux, mais voilà tout. Pourrait-on fouler autrement que cela? Une machine, si bien faite qu'elle fût, en caoutchouc ou mieux encore, remplacerait-elle ces pilons peu lavés, mais animés, qui remuent, agitent, retournent la vendange, y font en bondissant entrer l'oxygène avec l'air, cherchent et poursuivent le grain dur et rebelle qui, non écrasé, échapperait à la fermentation? Laissons cette question aux vignerons eux-mêmes : la fermentation, disent-ils, est comme le feu *qui tout rédime et sanctifie.* Seulement, n'abusons pas du précepte.

III

Quand ces honnêtes fouleurs ont fini, titubants, leur propre ou malpropre contredanse, commence la grande et capitale opération du cuvage. Une première condition, c'est que la cuve ait chaud. Vin qui a froid fermente mal et se fait mal. Il faut que l'air ambiant soit au moins à 15 degrés pour que la température de la cuve arrive à 30 degrés par la fermentation, puis décroisse sans secousse à 25, 22, 20, 18. Voilà ce qu'il

s'agit d'atteindre, et qui n'est pas toujours facile, par des automnes trop bons précurseurs des hivers. M. Ladrey conseille de chauffer la *cuverie;* c'est comme qui dirait le cellier, le *sacrum sacrorum* de la vinification; mais comment? Ou bien de faire chauffer du moût et de le jeter bouillant dans les cuves, afin d'éperonner le travail : cinq hectolitres de moût, chauffés au bain-marie, dans des vases *non métalliques*, à 95 degrés, augmenteront de 8 ou 9 degrés la chaleur en cuve de cinquante hectolitres; moyen extrême et triste, quand on a du bon vin à faire. M. Maumené pense qu'on pourrait maintenir les cuves en bonne température, si, après les avoir essuyées et séchées extérieurement, on les entourait de paillassons épais de 10 à 12 centimètres, recouverts eux-mêmes d'une bâche. Car on ne saura jamais bien chauffer artificiellement un cellier; tous les celliers que j'ai vus, excepté celui du clos de Vougeot, m'ont paru plus ou moins absurdes; ravagés par les courants d'air, éventrés de portes et de fenêtres ouvertes, le soleil ici, la nuit là, mal orientés, mal exposés. La cuve contre la porte ne

s'enflammera pas comme celle qui est contre le mur; dans celle que le courant d'air fouette, le moût aura chaud au milieu et froid au bord; ce que les poêles ne chaufferont pas, ils le refroidiront encore, par le tirage de leur vent. Par où, dans un tel désordre, descendra le ferment, ce saint esprit du vin? Ne riez pas du mot, buveurs sans connaissance et sans foi : le ferment est un principe organisé, une chose vivante; c'est un *être*. Son père est l'*amylon*, disent les chimistes; sa mère la *zyméprotéine* : le jus du raisin est tous les ans leur lit nuptial; l'oxygène de l'air se fait le ministre de leur union. En ce mariage merveilleux, la femelle féconde le mâle. L'enfant agit dès sa naissance, sa durée sera si courte! Le froid l'empêche, le trop chaud l'absorbe; il vit à l'aise comme nous vivons, entre 20 et 30 degrés. Il fait son devoir alors vivement, terriblement, et meurt, victime immolée à nos jouissances. Il a changé le sucre du raisin en alcool et acide carbonique; de l'eau du fruit il a tiré du vin. L'heureux que sa mort fait vivre joyeux, *spirituel* et fort, ne l'a seulement pas connu : involontaire ingratitude!

Moins poétiquement parlant, le ferment est une sorte d'animal composé de carbone, d'oxygène et d'azote. On le conserve isolé dans la *levûre*. Nous verrons bientôt les fraudes et les crimes qu'il sert à commettre : l'homme emploie tout au mal, même les esprits et les dieux.

Faut-il fermer les cuves ou les laisser ouvertes ? C'est encore là une grande affaire sur laquelle, comme on dit, les *meilleurs esprits* se divisent. La fermentation — tout vigneron, fût-il d'Argenteuil, l'a vu — soulève les raffles, les pepins, les peaux, les traces du passage des fouleurs, etc., et fait de tout cela comme un dôme qui s'appelle le *chapeau* de la cuve. Laissez la cuve découverte, l'air agira sur le chapeau, l'aigrira, le moisira profondément ; et comme il faudra que tôt ou tard vous refouliez et replongiez cette masse équivoque dans le moût, vous rendrez acides et gâterez toutes les parties liquides qu'elle traversera. En même temps vous perdrez, à grand préjudice, l'alcool qu'entraînera le gaz acide carbonique dans son incessant et libre dégagement. Il conviendrait, au moins, qu'avant de

refouler la dangereuse coupole, on l'examinât attentivement pour en détacher ce qui serait altéré, ou mieux, comme le dit M. Ladrey, qu'on forçât le chapeau à nager dans le moût au moyen d'un couvercle intérieur mobile fait en bois et percé de trous.

« Si vous fermez la cuve, vous gâtez votre vendange, » s'écrient les vignerons de Bourgogne partisans du cuvage ouvert; « la fermentation s'arrêtera, les gaz se concentreront et tueront le vin dans son moût. » C'est possible; et c'est pourquoi on a proposé de permettre le dégagement des gaz dans des cuves closes au moyen de bondes hydrauliques qui, défendant à l'air toute entrée, lavent en même temps les gaz à mesure qu'ils s'échappent. Dans ses cuves maçonnées closes, M. Maumené, qui ne partage pas les bourguignones antipathies, a introduit un tube pour la sortie du gaz acide carbonique et son utilisation immédiate à la fabrication du bicarbonate de soude, charmant et gastrophile élément des eaux gazeuses alcalines. Ainsi disparaîtrait des celliers tout danger d'empoisonnement par ce gaz rampant, bassement

et lâchement mortel, que nul ne saurait voir ni toucher, qui n'a ni couleur, ni volume, ni odeur, ni saveur, et frappe sans ressource des proies sans défense. Toute cuverie est une grotte du Chien, grâce à lui; qui s'y couche ou s'y baisse est à peu près sûr de mourir.

Or le gaz qu'exhalent cent hectolitres de vin peut donner 3,000 kilogrammes de bicarbonate de soude, au calcul immense de M. Maumené! c'est Vichy dans la vendange.

Je suis, et bien d'autres avec moi, pour le cuvage fermé. Si vous craignez de le faire hermétique, pratiquez-le tout au moins de façon à ce que l'air ambiant du cellier ne fasse pas du chapeau un générateur de vinaigre. Une simple toile suffirait à la rigueur : qu'elle ne touche pas au chapeau, c'est assez.

IV

Nous avons cuvé. La fermentation tumultueuse est apaisée, le moût n'est plus chaud ni même tiède; il s'agit de songer au décuvage. Quand y procéderons-nous? *Quand le sucre sera complétement détruit.* Sans doute, mais comment le savoir? C'est là tout le mystère. Le nez y peut beaucoup; l'odeur vineuse est spéciale et *sui generis:* mais parce qu'on sent déjà le vin autour de la cuverie, parce qu'à ce parfum plein

de promesses la gaieté se détache et monte, cela ne veut pas dire que le vin soit fait. « Il n'y a jamais, dit M. Ladrey, à regretter d'avoir décuvé trop tôt. » Je crois que le savant professeur se trompe. Nous avons, lui et moi, à l'exposition de Dijon, pu constater combien étaient devenus faibles et maigres de grands vins peu cuvés. Cuver trop longtemps ne vaut pas mieux, assurément. Le ferment est mort; le moût reste en contact inutile avec la grappe, qui le travaille, le taquine, lui infuse son tannin et son sel, empêche, entrave le développement des causes qui donnent au vin la délicatesse et l'arome. Il en a été ainsi, malheureusement, en 1858, dans beaucoup de pays. L'abondance a dépassé les prévisions; les tonneaux ont manqué, et tous les vignerons n'ont pas des foudres. Il a fallu laisser la vendange cuver jusqu'à l'arrivée des futailles; je suppose qu'on aura eu soin de l'enfermer tout au moins!

Une autre garantie de l'opportunité du décuvage est dans la densité du moût. Plus il est dense, plus il retient de sucre; l'alcool une fois produit, il

devient léger plus que l'eau. La science, au reste, abonde en instruments de pesage et d'épreuve qui ajoutent l'embarras de leur choix à celui de la constatation. Mais chaque vigneron digne de l'être a son tact; et c'est, sans contredit, ce qui vaut le mieux.

Avant de décuver on *refoule* le chapeau, opération délicate, malplaisante, dangereuse, qui peut être funeste à l'ouvrier comme à l'ouvrage. Certains, qui croient à ce qu'on leur vend, ont cru devoir encourager la fermentation, quand elle restait lâche et molle, en jetant du *ferment tout fait* dans la cuve. Mais où demeurent, je vous prie, les marchands honnêtes? Et comment est-on sûr de trouver de bon ferment tout fait? Car l'activité ne vient pas de la fièvre; irriter ne veut pas dire animer. S'il a fait froid, on a craint la fermentation visqueuse; s'il a fait chaud, on a craint la fermentation acétique: que de craintes! Bien ou mal enfin, tard ou tôt, c'est dit. La vie est donnée au jus, le vin est né; mettons-le dans les tonneaux. Rien de plus simple, vous dites-vous; simple affaire de transvasement? Oh! que non pas! Le vin, à

sa naissance surtout, a un ennemi mortel : l'air. Et Dieu sait qu'on ne pense guères à l'en sauver. J'ai vu des cuves sans robinet, où l'on puisait le vin à pleins seaux, comme on fait la lessive ; j'ai vu porter le vin au baquet, du cellier dans la cour, par le vent et la pluie. Le jeune vin retient tous les aromes, n'ayant pas encore le sien : j'ai vu des vignerons fumer leur pipe au décuvage, pendant que leurs femmes y grillaient des boudins. De même, le jeune vin s'attache volontiers et se mêle à ce qu'il touche ; il emprunte comme il cède, avec rapidité : j'ai vu qu'on le transportait bêtement dans des vases en zinc, qu'on l'entonnait follement avec des entonnoirs en fer, qu'on le tirait dangereusement avec des robinets en plomb ! Tout cela est ignorant, détestable et barbare. L'air aigrit le vin, les odeurs l'énervent ou l'empoisonnent, les métaux cèdent leur oxyde à ses acides. Il faut décuver par un boyau de cuir, ou de toile, tout au plus par un siphon : hermétiquement, pneumatiquement, pour ainsi dire. Et si la pénurie, ou l'avarice, ou la routine vous force à employer des seaux et des brocs,

qu'ils soient en bois, par pitié! et gardons au moins les seaux de l'air au moyen d'un couvercle flottant, comme les porteurs d'eau font pour leur marchandise innocente.

Voilà donc les tonneaux pleins de surmoût, aux trois quarts seulement. Car, pour n'avoir plus de vin, la cuve n'est pas encore vide; il reste le marc à presser. Tous les pressoirs sont bons, pourvu qu'ils soient en bois et qu'ils pressent également et sans secousse; ayons seulement le soin de les nettoyer à grand balai et de les laver à grande eau; c'est assez d'une malpropreté dans notre histoire. Pressez à peine d'abord : ce que cette première pressée donnera doit achever de remplir nos futailles; les autres pressées seront entonnées à part. Vous garderez le marc épuisé pour le répandre au pied de la vigne comme une nourriture, la meilleure, l'homogène, la vraie : toute fin logique en ceci est de retourner à son commencement.

Au bon vin donnez des tonneaux neufs : les grands crus sont fiers et ne veulent pas du reste d'autrui. Les inférieurs s'arrangent plus simplement en leur

modestie. Rendez cependant à ceux-ci la vieille habitation saine; descendez-y à cet effet une mèche soufrée, brûlant dans une sorte de panier en toile métallique : le soufre en combustion absorbera l'oxygène flottant dans la futaille et le changera en acide sulfureux ; les résidus attachés aux parois intérieures s'en pénètreront, et tout danger cessera pour l'hôte futur. Que vos futailles soient en chêne, c'est le meilleur bois; le tannin dont il abonde et qui plaît au vin le garde ferme et inaltérable. Ayez des douves épaisses, ne craignez rien du poids ; vous le regagnerez au delà par l'évaporation en moins. M. Maumené conseille de peindre les barriques ; en dehors, bien entendu ; il a peut-être raison. On ne l'a jamais fait, sans doute : mais qu'importe ?

A propos de futailles, quand songera-t-on à remonter dans le droit et le devoir communs ces innombrables et variables mesures de capacité ? Il est passablement singulier, ô mes amis, lorsqu'on fait si justement le procès au demi-setier, à l'once, à l'aune, au pied, de ne pas le voir faire aussi à la *pièce;* et qu'impunément

encore, par exemple, le bourgeois, qui n'entend rien à la jauge, doive payer si souvent au marchand et à l'impôt 228 litres au lieu de 222, de 220, et quelquefois moins. Je ne dis positivement cela pour personne, mais qui sera atteint criera : les grands coupables se trahissent tous ainsi. Nous avons vu des tonneliers rougir à ce métier, et des verriers aussi vraiment, car il en est des bouteilles pis encore que des pièces : toujours trop grandes, dit le commerce, à votre rebours, pauvres buveurs ! Les négociants vont trop vite, et finiront par se casser le cou. Il y avait à l'exposition de Dijon des doubles hectolitres, des hectolitres et des demi-hectolitres, bons ouvrages d'un tonnelier de Nuits, M. Alexandre. Voilà la pièce, la feuillette et le quartaut métriques. Ce n'est plus à chercher, c'est trouvé ; il faut tout simplement s'y tenir. Un des rois du cassis, M. Mermilliod, avait mis son nectar empourpré dans des bouteilles de litre : pourquoi n'y pas faire mettre le vin ? Qu'est-ce que ces bordelaises de 70 centilitres ? ces bourguignonnes de 72 ? ces champenoises de 75 ? Et si l'on oblige, comme c'est un

devoir, les fabricants de bougie à inscrire et prouver le poids net de leurs paquets, ne pourrait-on, en attendant plus, prier messieurs les négociants de vouloir bien déclarer au fisc le contenu à peu près net de leurs bouteilles ? Doit-on l'impôt de ce qui n'existe pas, et l'administration a-t-elle jamais entendu se faire complice d'une déloyauté ?

Mais fermons cette parenthèse sur l'*envaisselage*, comme on dit en Bourgogne. Quand le vin est dans les tonneaux, il ne se met pas tout de suite à dormir. Son mouvement continue, son organisation se complète. A la fermentation tumultueuse dans la cuve, sorte d'existence utérine, la fermentation secondaire, véritable enfance du vin, a succédé. Si la vendange a été dure et mal foulée, si par cette raison le marc mis sous le pressoir contenait des grains non encore écrasés, l'effervescence reparaîtra tout entière. Le pressurage lui-même, d'ailleurs, et l'air aussi peut-être malheureusement, auront introduit dans le liquide des éléments nouveaux dont l'action, bonne ou mauvaise, exige son temps et sa place. Vous laisserez donc la

futaille débouchée, et vous n'y placerez point la bonde tant que vous verrez de l'écume se faire et du gaz se dégager. Toujours cependant vous la tiendrez pleine, et *pleine du même vin* surtout ; mieux vaudrait, et ce n'est pas une figure, combler le vide avec des pierres à fusil qu'avec un vin qui ne serait point celui-là. Que cette loi capitale du maintien vrai, de l'entretien sans reproche, reste inviolée jusqu'à la fin ; et sachons-le bien, quoi qu'il en coûte : *pour livrer honnêtement cinq pièces d'un vin bonnes à mettre en bouteilles, il faut en avoir décuvé six.*

Le vieux maître huguenot Olivier de Serres, qui a maintenant des statues, conseillait de remplir les vins très-forts avec de l'eau, jusqu'à Noël, afin de les oxygéner. Tout précepte vénérable a son prix : on pourrait essayer. Les assassins du vin remplissent avec de l'eau-de-vie ; puisse leur cuisine être leur éternelle boisson ! Ainsi faisaient jusqu'ici les tonneliers anglais, carboniseurs de muqueuses gastriques, ministres sombres du spleen et de l'hypocondrie. De l'eau-de-vie dans le vin ! quand les nôtres de France, Bourgogne et Bordeaux,

accusent 9 à 13 pour cent d'alcool ; quand le Meursault blanc des Genevrières en donna 14,95 en 1846 ; quand ceux d'Oporto, *port-wines*, raison capiteuse pour l'Angleterre de protéger le Portugal, en contiennent presque le quart de leur poids ! La vie, en vérité, se dépense à précipiter la mort. Le traité de commerce vient heureusement de servir à nouer un pacte d'honneur entre la Côte-d'Or et Londres : espérons que cette internationalité de la bonne foi aura la force de culbuter l'alcoolisation.

Lorsque le vin ne dégage plus d'acide carbonique, on bonde la pièce et on y laisse l'enfant tranquille sur sa lie ; il grandit ainsi et prend de la couleur en prenant du corps. On s'assure de lui de temps en temps ; et, quand on le voit bien clair, avant que les premières et printanières chaleurs n'aient réveillé la vigne (car ce que fait la vigne a son écho dans le vin, filiale et mieux qu'humaine réciprocité !) on le soutire, ou, pour mieux parler, on le *surtire;* c'est comme qui dirait le débarrasser de ses langes. Il faut pour cela choisir un temps sec et qui respire du nord, mettre à

côté de la barrique pleine une barrique neuve, et opérer presque sans air, au moyen d'un siphon faute de mieux. Arrière, comme nous l'avons dit, les robinets qui crachent, et la pompe qui renifle, et le baquet et le broc, toutes vieilles naïvetés qui mettent du vent dans le vin ! Arrière aussi ces tours de force et d'orgueil de longs boyaux kilométriques, promenant le vin fin comme de l'eau chaude à travers les étages, les bâtiments et les cours, au risque de tout lui prendre en chemin, finesse, arome, bouquet, cachet, son présent et son futur. Le siphon, tourmenteur de la lie, fait assez de mal déjà.

Ce premier décantage fini, on rince soigneusement la pièce qui vient d'être vidée, et on y remet le vin. L'habitant et la maison se connaissent, et l'un a déjà pris de l'autre ; ne les séparons pas.

On répète l'opération une fois encore, en général, ou deux fois après les années très-riches en couleur, quelquefois plus, comme après 1846. C'est une question qu'il convient au reste de laisser à la sagesse du propriétaire ; cela n'a point de bases fixes et varie selon

le temps, le lieu, l'espèce et les qualités. Touchez le moins possible au vin pendant la végétation, la floraison et la maturisation de la plante ; que ce soit préjugé ou non, vous ferez bien.

Après les soutirages, on colle au blanc d'œuf ou à l'ichthyocolle (colle de poisson) ; l'albumine de l'un ou la gélatine de l'autre s'empare des demi-solides restés en suspension dans le liquide, et se précipite avec eux. Je conseillerai de s'en tenir aux blancs d'œufs, non que je les préfère aux autres clarifiants, mais parce que j'en suis sûr : on ne falsifie pas un œuf. Les colles plus ou autrement animales, telles que le sang desséché, etc., deviennent toujours plus ou moins putrides. Ajoutez du sel blanc aux blancs d'œuf, et fouettez la colle dans la pièce avec des verges en bois — jamais de fer — une poignée de sel par quinze ou vingt blancs d'œuf : car il n'en faut pas moins pour coller convenablement une pièce ; et je doute que le commerce soit toujours aussi généreux.

V

Voilà le vin sorti de l'enfance ; il s'agit d'en faire un homme. Reste donc à étudier l'action du temps sur le vin, et ses propres dispositions. Il y a là-dessus deux doctrines. L'une veut qu'on mette le vin en bouteilles tout jeune ; l'autre qu'il attende son adolescence dans la barrique. C'est un conflit à faire juger par l'expérience. Jusqu'ici, quant à nous, trois ou quatre ans dans la futaille et autant dans la bouteille ont suffi

rigoureusement à l'éducation d'un bon vin de Bourgogne de production ordinaire. Je prends le vin de Bourgogne pour pivot, à cause de sa supériorité incontestable. Les grands vins des grandes années se font moins vite. Corton et Chambertin 1842 sont excellents à boire maintenant; les 1846 ne sont pas encore achevés; 1849 commence à montrer toute sa valeur; 1854 est rare et fin comme un diamant. Les 1857 auront, dit-on, la vie éclatante mais courte; le cœur leur bat d'une incroyable vitesse. Le vin de 1858 sera le plus complet que l'on ait jamais vu, très-probablement. Et tout de suite, à sa naissance, il a dit son nom, pris son rang. J'ai sous les yeux le rapport du jury de l'exposition de Beaune du 2 octobre de cette année-là, six ou huit jours après la vendange, et j'y vois que « pour la Bourgogne, 1858 est une des années les plus complètes du siècle. Abondante comme l'année 1834, elle lui sera supérieure en vinosité et en franchise; elle ne peut trouver d'analogie que dans l'année 1811, qui est restée célèbre comme type sous le nom d'*année de la comète*. Nous faisons une

seconde année de la comète, assez abondante cette fois pour que tout le monde puisse goûter de son nectar. » Ainsi soit-il !

Voyons d'abord à disséquer et décomposer ce corps, si parfait quelquefois. Si nous y arrivons, peut-être arriverons-nous aussi à savoir ce qu'il lui faut d'années pour bien fondre tous ses éléments. Les savants chimistes que nous représentons vont nous venir en aide. Le vin doit être considéré comme un composé d'eau et d'alcool, *mélangés* simplement, non pas combinés; puis de matières nombreuses et variées dont plusieurs jusqu'ici *sont restées insaisissables.* Et voilà pourquoi, bien qu'on ait fait et menti en toutes ces années malheureuses 1850, 51, 52, 53, 55, 56, le problème de la fabrication du vin artificiel n'a point eu et ne pouvait point avoir de solution. On défait bien une mouche aussi, parbleu! et un chien, et un héros; mais on n'en fait point, à cause de l'*insaisissable.* Les Prométhées de l'entrepôt et les Frankenstein de barrières n'ont qu'à se le tenir pour dit; il y a quelque part un laboratoire dont on n'emprunte pas les cornues.

C'est le sucre tenu en suspension dans l'eau du raisin qui fournit l'alcool. Le bon raisin bien mûr et bien venu contient à peu près son cinquième de sucre. Le sucre cache en lui moitié environ d'alcool pur et moitié d'acide carbonique. Le ferment, cette flamme créatrice que certains prétendent allumer à leur fantaisie, crève le sucre comme une capsule et le force à livrer sa richesse. Aussitôt, de liqueur sucrée, le moût se change en liqueur vineuse : l'acide carbonique se dégage presque tout entier; l'alcool reste, et doit représenter un dixième au moins de tout le volume pour que le vin soit bien constitué. La vigne plantée dans un terrain calcaire en donnera plus que dans tout autre terrain. On ne sait pas assez ces choses-là.

Voilà pourquoi, si l'on veut boire assurément du vin mousseux *naturel*, on séparera le moût du marc avant la fermentation tumultueuse, dit M. Ladrey. Aussitôt celle-ci apaisée, et sans attendre du tout le bouillonnement secondaire, on décantera le liquide; on l'entonnera, soutirera, collera et mettra en bouteilles, avec ficelle et fil de fer selon l'ordonnance. L'acide

carbonique, produit par la décomposition finale du sucre et tenu captif à mesure de sa production, se dissoudra dans le vin sous la pression despotique du bouchon et du verre. Prenez garde seulement qu'il ne brise point sa prison ; et, pour cela, faites venir vos bouteilles de Chalon-sur-Saône, marque Daviot.

Ici comme là, quand la fermentation a été bien menée, c'est-à-dire complète, le sucre doit avoir complétement disparu. S'il en reste le moins du monde, adieu le bouquet. Or, dans le sucrage artificiel, il en reste toujours. J'en suis fâché pour messieurs les confiseurs, mais la science leur donne un démenti.

Ce sont donc là les deux fonds du vin : de l'eau et du sucre de raisin changé en alcool. Viennent ensuite deux séries d'acides : le tartrique, le citrique, le malique, le pectique, le tannique, nés dans le jus et se développant avec le fruit; le carbonique, l'acétique, le lactique, le butyrique, produits de la fermentation. Quand l'acide tartrique manque, il ne se fait pas de bouquet, et le vin garde le goût du raisin. Gare au contraire à l'abondance des acides acétique, actique

ou butyrique; leur nom dit la saveur que chacun, dans son possible, pourra donner à la liqueur.

Le vin contient aussi des huiles. Le pepin et la peau du raisin en fournissent une quantité notable. Un ingénieux enfileur d'atomes, et supputateur d'impondérables, M. Roy, pharmacien dans la Haute-Vienne, évalue à 5 millions et demi de kilogrammes la quantité d'huile de pepins que la France pourrait extraire annuellement de ses vignes. Huile de pepin et vinaigre de vin, le beau mariage à faire dans la salade! Point d'huile dans le vin, point de *bouquet* non plus, disent les chercheurs d'origines. Nous savons décidément mieux comment on l'ôte que comment il vient.

Le vin contient des sels : minéraux, tels que des silicates, des phosphates, des sulfates, enfants de la terre où la vigne a vécu; végétaux, tels surtout que le tartrate acide de potasse, ou proprement dit le tartre, sans lequel il n'y aurait point de vin. La propriété du tartre est, à ce qu'il paraît, de dissoudre le ferment : il dissout aussi les oxydes, et le vin, grâce à lui, est « plus dissolvant que le vinaigre, » disait le grand

Vauquelin. C'est pourquoi nous recommandons si instamment de ne jamais conserver ni même transvaser le vin dans quoi que ce soit en cuivre, plomb, zinc ou fer. Quand vous aurez à le faire chauffer, prenez de l'argent, de la porcelaine ou du verre : gardez la chaudronnerie pour les ragoûts... Et encore !

Le vin contient des matières colorantes, tirées de la peau du raisin : il est rouge ou blanc, c'est-à-dire *bleu* ou *jaune*. Quand on dit le *petit bleu*, on ne commet point une appellation mauvaise. La teinture principale du vin rouge est l'*œnocyanine*, d'autant plus abondante et forte que le pressurage a fourni plus d'oxygène : elle est bleue, et les acides du vin la rougissent. Elle disparaît avec le temps, sous l'action détersive et spiritualisante des autres parties. Le jaune, image du soleil, reste seul alors, et persiste.

Enfin, si l'on en croit les grands œnologues de la Gironde, le vin renfermerait une sorte de résine essentielle, ou principe spécial, qu'il serait possible d'isoler, à la façon d'un caoutchouc lachique, afin de donner du moelleux aux pauvres jus qui n'en ont pas. Cela

s'appellerait l'*œnanthine*. Le nom est charmant et l'invention aussi. Je dis invention, car on en *fait* et on en vend. Un savant, couronné, dit-on, pour la chose, affiche du *bouquet œnanthique ou séve de Médoc* en bouteilles, et le commerce de s'écrier, dans son admiration. Le même savant fait de l'*essence de Cognac*, pour mettre une crinoline aux eaux-de-vie de betteraves : quel succès !

VI

La diversité des éléments dont le vin se compose, variables à l'infini dans leurs quantités, n'est point, comme vous voyez, pour nous rendre facile la vraie connaissance de cet aliment. Aussi, faut-il bien le dire, qui est-ce qui sait chez nous acheter le vin, le soigner, le garder? qui même sait le boire en vrai temps et aux vraies heures? Le tout petit nombre, et Chaptal en convenait : « Les gourmets sont encore plus rares que

les grands hommes. » Paris surtout se distingue dans l'espèce par sa prétentieuse ignorance et son orgueilleuse candeur. Bercy et messieurs les marchands de vin y ont si bien dépaysé, perverti, avili, dépouillé, atrophié les palais sous deux faux goûts génériques énormes, l'un qui répond au pseudonyme de Macon, l'autre à celui de Bordeaux! Impudents composts, thériaques mirifiques, courts bouillons de tous les rouges et blancs possibles, avec vinage à la betterave, et nombreuse addition de *vin de graves* à chaque cuvée-*vin de graves* veut dire eau de Seine en argot cabaretier. Tout se confond aujourd'hui dans les caves et dans les estomacs, crus, pays, années, qualités, comme sur les cartes des restaurateurs, où vous pourrez voir sans scrupule le vin de Fixin mis au même rang que le royal Saint-Georges, ô Côte d'Or !

D'ailleurs, il n'y a plus guère de caves à Paris, et je ne sais pas s'il y reste encore des estomacs, grâce à l'absinthe, la bière, la fièvre de l'or et le tabac. Une cave n'est pas simplement un souterrain quelconque, froid ou chaud, infect ou non; bas-fond à tout serrer, char-

bon, pommes de terre et fromage. Il faut qu'elle soit un lieu sain et sec, à température toujours la même, entre huit et dix degrés : la chaleur est mauvaise au vin, lui donne le goût de cuit d'abord, et l'amertume ensuite. Il faut qu'elle soit absolument obscure : la lumière décolore le vin dans les bouteilles. Il faut n'y faire entrer l'air que le moins possible, le vin tourne à l'aigre sous son contact. J'ai vu en Bourgogne des caves à doubles et triples portes, sans soupiraux ni éclairs, percées çà et là d'une invisible ouverture à la voûte, sorte de tuyau d'appel pour l'aspiration et la sortie des gaz. Dans l'épaisseur énorme de leurs murs cyclopéens, ma main tâtonnante s'arrêtait parfois à des baies mystérieuses, caveaux superlatifs, cachettes aux vins-joyaux, reliquaires de chefs-d'œuvre et de *filles uniques*, — ils appellent là-bas filles uniques les bouteilles qui restent les dernières et toutes seules. — On n'ouvre ces trésors qu'aux dates grandes, aux jours de promesses. Feu Martainville, du *Drapeau blanc*, en avait un dans sa cave du Pecq, riche alors des reconnaissances liquides de l'émigration indemnisée ; et

chaque fois qu'il y entrait pour le diminuer d'une bouteille, il versait religieusement un louis d'or dans un trone scellé à la muraille. C'était la dot de sa fille que le journaliste du trône et de l'autel espérait ériger ainsi, par contre-coup de ses immolations bachiques, Mais les jours mauvais sont arrivés, hélas! et il a fallu casser la tirelire : ainsi périssent les bons vouloirs et s'évanouissent les établissements. Que de choses dans une révolution!

A la naissance de son enfant, le vrai Bourguignon, plus sage, comblait de grand vin, nouveau mis en bouteilles, une de ces niches, et la faisait murer. Dix-huit ou vingt ans après, on descellait le cachot; l'enfant allait se marier, et le vin pris pour oracle, disait, vieux prisonnier, la bonne aventure aux jeunes époux. Quels miracles de conservation on voyait s'accomplir ainsi! Le temps, et M. Ladrey nous l'explique à merveille, a deux actions sur le vin convenablement soumis à sa puissance. L'une est de tirer de la constitution du liquide je ne sais quels composés volatils, odorants, délicieux, qui sont le bouquet décrit

par M. Delarue. L'autre est la formation d'un dépôt qui n'est ni du ferment ni de la lie, qui renferme *certains sels*, et surtout du bitartrate de potasse, de la matière colorante et de la matière azotée. Ceci est la *dépouille* du vin, son élévation, sa béatification, sa sanctification pour ainsi dire; phénomène qui veut de l'immobilité, du recueillement et du silence; impossible dans le trouble, les variations de température, les irruptions d'air et de lumière; et qui, bien accompli, donne au vin un charme et une saveur impayables.

Mais le temps fait comme il veut et quand il veut. Cet artiste éternel n'accepte point de tâches fixes; tantôt il se hâte et tantôt il se refuse ou s'endort. Suivez-le et attendez-le six ans, dix ans, quinze ans! Nous avons goûté à Beaune, en 1858, du vin de Beaune de 1815; il avait de la force et de la vie pour dix ans encore et davantage. Nous avons bu dans l'historique maison Lausseure, à Nuits, quelques gouttes d'une bouteille du dix-huitième siècle, déterrée inopinément par un maçon, dans des cavités où personne n'avait fouillé depuis 1804. Ce vin, cou-

leur de feu, était exquis; on eût dit un rayon sorti d'une pierre.

De telles patiences ne sauraient convenir au commerce; plus vite il vend, plus vite il embourse et renouvelle; c'est sa loi mécanique. Le commerce a donc imploré la physique et lui a demandé de quoi remplacer le temps. La science en pareil cas a toujours quelque chose à répondre : l'industrie est égoïste, mais bonne pratique; et si elle ruine volontiers qui la créé, elle paye noblement qui l'enrichit, *per fas et nefas*, comme dit Joseph Prudhomme. Ainsi on fait faire au vin des voyages de long cours, non pas en doubles fûts aux intervalles remplis de paille ou de charbon pour le défendre de la chaleur, mais en pièces nues autant que possible, et baignées tout au large dans les torrides effluves de la cale. C'est de ces vins bouillis en pleine mer que vous lisez sur les livrets des traiteurs : *Bordeaux retour de l'Inde*, etc. C'est encore un procédé coûteux, cependant; et d'autres vins sont plus économiquement chauffés sur place, dans des bains-marie de 50 à 75 degrés, tout bourgeoisement,

comme on rammerait une matelote. Des deux façons le vin se dépouille, à la manière des gens que l'on écorche : mais du bouquet, point de nouvelles ; il n'est pas né et son germe est mort. Si vous aimez le vin cuit, buvez.

Puis on a fait l'inverse : on a tiré le vin des caves, et on l'a mis coucher dans la rue par d'étincelantes nuits d'hiver, afin de l'y geler jusqu'à douze, quinze ou vingt pour cent de son volume. On a, par un premier soutirage, séparé la masse liquide de la partie glacée, et on l'a tenue exposée pendant un mois à une température très-voisine de zéro. Il s'est formé un dépôt épais, abondant, fort en couleur. On a soutiré de nouveau et on a remis en cave : le sacrifice était accompli. On avait déchargé le vin et augmenté la proportion d'alcool en diminuant la proportion d'eau ; pourquoi l'on se vantait et se félicitait d'avoir constitué la solidité et la durée par leurs trois mauvaises conditions : dureté, âcreté, sécheresse. De bouquet, néant comme ci-dessus.

Une autre façon d'exercer cette singulière dépra-

vation. Vous prenez du grand vin de Corton ou de Romanée, ô pudeur! vous l'enfermez comme un fromage dans un cylindre en fer-blanc; — du vin dans du fer-blanc! Si au moins ces limonadiers le mettaient dans du verre! — Vous placez le cylindre dans une pièce vide, avec de la glace et du sel tout alentour : la partie aqueuse est atteinte et se congèle; vous l'enlevez, et avec elle ce qui faisait la royauté du vin. L'alcool que gênait l'eau est affranchi; il vous saute au nez et à la gorge; vous n'avez plus de vin, vous avez du ratafiat. Mauvaise affaire et mauvaise action, entendez-vous!

Ne faites donc point chauffer ni geler le vin, car si vous y trouviez du profit, ce ne serait que du profit sans honneur. La nature ne souffre pas de concurrents en ses travaux. Laissez le vin à ses destinées. Tant faible qu'il soit né, s'il est de bonne famille, il aura ses jours de gloire et de beauté. J'ai bu à Dijon du vin du clos de Vougeot donné pour 120 francs la pièce dans une année de désespoir; l'ami qui me l'offrit avait su attendre son heure et respecter son rang : ce vin

valait 1,000 francs quand je l'ai bu. Et d'ailleurs, les méchantes années profitent aux bonnes : le commerce le sait bien, puisqu'il multiplie indéfiniment le produit de celles-ci. Il sait bien aussi que le chauffage et la congélation servent surtout à masquer frauduleusement les mélanges, en rapprochant et fondant les saveurs. Car c'est une doctrine fatale et qui a gagné les producteurs eux-mêmes : mêler! corriger les faibles par les forts, les vins plats par les vins corsés; tout réduire au médiocre! Et là-dessus la science se tait; les professeurs laissent faire, par politesse, sans penser que le mensonge est un comme la vérité est une, et que mélange engendre falsification. Ceux qui parlent approuvent ou excusent tout au moins. Ce n'est pas avoir de la dignité.

VII

Le vin a des maladies : ceci est une autre affaire. On le guérit quelquefois. S'il a, par exemple, subi l'altération acide par l'action maladroite de l'air ; si des *fleurs* ou des *gendarmes*, sorte de champignons, se sont produits à la surface, les maîtres conseillent de le transvaser dans une pièce soufrée. J'ai dit comment il fallait soufrer : la mèche dans une enveloppe à jour, parce que si elle venait en brûlant à tomber dans le

tonneau, on aurait du vin de Baréges. Et à propos du soufrage, nous savons qu'on s'en sert en certains pays pour arrêter la fermentation et rendre le vin *muet* (muter), afin de le conserver doux et sucré : c'est au moins incertain et puant. Olivier de Serres indiquait jadis un moyen tout autre de tuer le ferment : mettre le moût dans des bariques cerclées en fer, assujettir fortement la bonde, et tenir les barriques noyées pendant deux mois, à six pieds d'eau par-dessus. S'il disait de le faire, c'est qu'il l'avait fait ; celui-là était un homme.

Le soufrage arrête l'altération acide, mais n'en supprime pas les effets. Ce que voyant, quelques meurtriers ont bien tenté d'adoucir les vins aigris en y mettant du sucre de plomb (litharge) qui se changeait aussitôt en acétate de plomb, poison terrible. Je crois qu'on n'use plus de cet ingénieux procédé, et c'est dommage : il est si légitime au marchand de sauver sa marchandise !

On peut essayer de guérir par la chaux les vins devenus amers ; 25 à 50 grammes doivent suffire pour traiter un hectolitre.

Quant aux vins *poussés*, rien à en faire, que de mauvais vinaigre.

Les vins blancs sont assez sujets à se *graisser* : on les dégraisse par le tanin. Défiez-vous des acides gallotanique, cachotanique, quinotanique, extraits de la noix de galle, du cachou, du quinquina : vous tanneriez l'estomac de vos innocents buveurs. Prenez garde aussi que, pour du tanin, quelque adroit vétérinaire ne vous vende de l'alun : tâchez d'avoir du tanin de raisin, qui se fait avec des pepins écrasés. Faites-le vous-même, pour plus de sûreté. Il faudrait tout faire soi-même aujourd'hui.

Voici, pour certains cas de fermentation paresseuse, le conseil qu'un jour nous donnait M. Ladrey ; je lui en laisse, comme de juste, l'honneur avec la responsabilité.

« Ne chauffez jamais les cuveries pendant la fermentation ; en Bourgogne vous ne feriez que du vinaigre. Cependant, lorsque la vendange est froide, la température extérieure laisse la maturité incomplète ; la fermentation ne se met pas en train, et il y a danger

à rester tranquille. Il faut donc la développer le plus tôt possible : pour cela le meilleur moyen est d'employer du *levain*. Vous pouvez en même temps réchauffer la vendange en mettant sur le feu quelques chaudières de moût. Pour préparer votre *levain* (voilà le vrai *ferment tout fait*), puisez dans une cuve déjà en voie de pleine fermentation. Si vous n'en avez pas, cueillez les raisins les plus mûrs, faites-les fermenter dans un tonneau à une température convenable. En faisant cela quelques jours d'avance, vous aurez au moment de votre mise en cuve un levain qui, mêlé à la vendange légèrement réchauffée, la fera partir tout de suite. »

Certains ajoutent de l'eau dans le cuvage pour aider à fermenter les moûts trop épais et trop sucrés. Il n'y a pas de mal à cela : le soleil a bu l'eau du raisin, on restitue comme on peut ce que le soleil avait pris. M. Maumené est d'avis de chercher du moût pauvre plutôt que de l'eau pour mouiller le moût trop riche. Ce serait peut-être faire toujours mieux que les anciens : ils mouillaient, dit-on, et collaient avec de l'eau de

mer; et, le vin fini, ils y mettaient des roses. Horace dit que c'était bon; s'y connaissait-il? Oui, si l'on en croit ses vers :

> . . . . . Generosum et lene requiro;
> Quod curas abigat; quod cum spe divite manet
> In venas animumque meum; quod verba ministret;
> Quod, etc. EPIST. XV.

Mais qu'est-ce que cela prouve, des vers?

Quand au contraire le moût est faiblé, indigent, on le restaure par du moût très-riche. Rien à blâmer non plus en cette pratique, pourvu que, riche ou pauvre, les moûts soient de même provenance; mais, généralement, nous n'y regardons pas de si près. Il y a plusieurs façons d'obtenir ces moûts opulents. Ainsi, on expose le raisin au soleil jusqu'à lui faire perdre le quart de son poids; ou bien on le met au four jusqu'à ce que la peau se ride; ou, plus noblement, on le laisse au cep, après lui avoir simplement tordu la queue. La dessiccation partielle opérée, on porte à la cuve et on foule. L'impérial vin de Tokaj ne se fait pas autrement: nous verrons cela bientôt.

Un procédé plus commode consiste à concentrer le moût par l'évaporation. Si vous en croyez les contes arabes, celui-ci serait d'invention angélique. Quand Noé fut sorti de l'arche à l'appel de la colombe, il vit d'abord à distribuer ses végétaux et replanter la pauvre terre. La vigne manquait, elle qui devait surtout rendre son nom cher et célèbre! Comme il était cherchant, et grondant ses fils, et soupçonnant la chèvre, l'ange Gabriel survint, et lui dit que le diable avait volé la vigne.

— Pourquoi faire ? demanda le patriarche.

— Je ne sais, dit l'archange. Il prétend y avoir droit. Appelle-le, tu verras bien !

Noé appela le diable aussitôt, et lui dit, en son indignation :

— Qu'est ceci, ô maudit ? N'avais-tu pas assez de toutes ces âmes de noyés sans me voler la consolation du monde à venir ?

— J'ai pris la vigne parce qu'elle m'appartenait, répondit le diable effronté.

— Et qu'en feras-tu, idiot ? reprit Noé.

— Eh donc ! son vin peuplera mes royaumes.

— Je te la reprendrai bien, dit Noé.

— Essaye, dit le diable.

— Voyons, intervint le pacifique Gabriel, ne pourriez-vous point partager ?

— Volontiers, consentit Noé ; je lui en laisse un quart.

— Ce n'est pas assez, peut-être, dit Gabriel, voyant que le diable haussait les ailes de pitié.

— Eh bien, donc, moitié ! fit le patriarche en soupirant.

— Non, conclut l'archange, sois généreux : qu'il ait deux tiers et toi l'autre. Et — tirant le bonhomme à part — voici comment vous ferez, lui dit-il. Quand tu auras pressé ton raisin, tu mettras le jus bouillir sur le feu ; deux tiers s'en iront en fumée, le malin les prendra : Dieu t'accorde l'usage du reste. Sache n'en point abuser.

Voilà comme, orientalement, naquit le moût concentré. On le gardait à l'état de conserve et on le délayait dans de l'eau ou dans du vin. C'est ainsi que nous le

voyons boire dans l'Iliade et l'Odyssée. Les vignerons syriens ont à peu près respecté la formule, qui n'en est pas meilleure pour cela.

VII

Comme nous l'avons dit, on est aujourd'hui très-divisé sur la question de savoir si le vin se *fait* mieux en fût qu'en bouteille. Les Bourguignons, vieux experts, tiennent pour quatre ans de barrique, au moins; les Belges, grands amateurs et bons connaisseurs de nos vins, estiment que deux années suffisent. Les uns pourraient bien avoir raison, et les autres aussi... selon la date et le lieu de la naissance des sujets.

J'ai bu en 1858 du vin de la Romanée-Saint-Vivant 1846, mis en bouteille en 1848 ; il était d'une splendeur incomparable ; tandis qu'un de mes amis venait d'éprouver un vin de Chambertin du même temps, traité de la même façon, qui avait encore toute sa gourme. D'après ce qui paraît démontré, le vin laissé longtemps dans la pièce aurait plus de finesse ; mis jeune en bouteille, il garderait toute son énergie. Quant à la durée de l'attente, elle est au moins la même en Belgique et dans la Côte ; car si, après quatre ans de séjour dans le bois, quatre ans dans le verre achèvent l'éducation du vin, deux ans seulement de la première pédagogie en impliqueront six ou huit de la seconde. C'est à choisir.

Même indécision sur un autre point : faut-il laisser ou non de l'air dans la bouteille ? Les uns, convaincus qu'il ne le faut pas, bouchent leur vin à l'*aiguille*, ingénieux procédé qui fait toucher le liquide au bouchon, au risque quelquefois de casser des bouteilles en l'employant. D'autres pensent qu'un peu d'air retenu prisonnier entre le vin et le liége vient favorablement

en aide à la maturation définitive ; je crois qu'ils se trompent et que toute vidange est mauvaise : la même loi doit gouverner la bouteille et la pièce. Il existe en France un vin qui pourrait être excellent, le vin de Château-Châlon, département du Jura. L'usage veut qu'on le tue par la vidange et par l'air. Nous en avons goûté, de 1768, à l'exposition de Besançon; on l'avait tenu soixante-deux ans en barrique, *sans remplir !* Cachet, bouquet, couleur, tout avait fui. Et cependant les restes en étaient beaux. Quel meurtre! Le dire du pays est qu'il faut laisser le vin *s'user* dans la pièce. Ainsi fait-il bien, en vérité!

Je suis donc pour le bouchage à l'aiguille; d'ailleurs, il rend la machine à boucher indispensable, et prive les tonneliers classiques du plaisir hideux de mâcher et de carier nos bouchons.

Nous avons vu que le vin en bouteilles était facilement et malheureusement affecté par la lumière. M. Moinèle, de Saint-Priest, m'a fait l'honneur de m'écrire à ce sujet. En 1850, sur l'avis exprimé, il y a trente ans, par M. Darcet, un savant comme il ne

s'en fait plus, M. Moinèle a mis une pièce de vin en bouteilles, moitié dans du verre, moitié dans du grès. L'avantage sensible comme goût, bouquet et couleur est resté au grès. Voilà une expérience comparative qui fortifie singulièrement notre assertion. Le grès, toutefois, n'ayant point de noblesse et rappelant toujours un peu la bière, le cidre ou l'eau minérale, pourrait être remplacé par du verre très-opaque. Les vieilles bouteilles bourguignonnes noires, reliques de temps en temps retrouvées, étaient faites de ce verre-là.

Voilà comment, à peu près, se fait et se traite le *vrai vin*, bien ou mal. Il peut y avoir, en bien des cas, inconvenance, imprévoyance ou maladresse; il n'y a jamais méfait absolu, en somme, et les mélanges eux-mêmes, si justement condamnés par les maîtres, ne sont après tout que du vin dans du vin. Un mariage n'est pas toujours monstrueux pour n'être pas d'inclination, ni même de raison.

Ce qui nous reste à voir est autrement grave.

IX

On a calculé qu'aujourd'hui le tiers au moins du vin que la France boit n'est pas du vin. Nous savons faire de l'eau-de-vie sans alcool, de la bière sans houblon et sans orge, du vinaigre avec des minéraux. Le tout par millions d'hectolitres. Et non-seulement nous buvons le faux vin, mais nous le faisons boire aux autres. Nous le vendons et l'expédions, à la honte de notre négoce millionnaire, au déshonneur de notre drapeau

froidement et tranquillement complice. Voici, à cet égard, entre autres des plus innocents, un tour qui me paraît assez qualifié dans son genre. Je le tiens d'un négociant qui y a prêté longtemps les mains sans le savoir.

Il existe dans le commerce un certain vin fin, dit d'*exportation*, de Bordeaux, naturellement — tout vin fin de France est vin de Bordeaux! — Ce vin est vendu aux commissionnaires exportateurs à l'incroyable prix de *six francs la caisse* contenant *douze bouteilles*. Quand il n'y aurait que 30 centimes de dépenses pour le verre, le bouchon, l'étiquette, la cire, l'emballage et le bois, marchandise et bénéfice seraient toujours représentés par l'étonnant chiffre de 20 centimes: le vin *à quatre sous* de la chanson. Bordeaux, heureusement, a découvert la bouteille de *soixante centilitres*, ce qui allége un peu l'opération. Voici le vin chargé pour un long cours maritime, Brésil, Mexique, Australie. Un quidam monte à bord avec le capitaine; subrécargue, commis, je ne sais quoi. Il a embarqué une pacotille de caisses et de

bouteilles vides... pour un essai à faire là-bas. Serrement de cœur sur le pont et sur le quai! Bon vent au pavillon de France! Du beau temps à ceux qui s'en vont; de la mémoire à ceux qui restent! Le pilote prend la barre; on démarre, adieu-vat! Quand on est loin, le quidam descend dans la cale et fait ouvrir les caisses. Au moyen d'un outil sagement inventé, prudemment conduit, il décapite les bouteilles pleines, enlevant d'un coup goulot, cire et bouchon: des bouchons marqués à feu, s'il vous plaît, d'un nom girondin de fantaisie. Moitié du contenu des bouteilles pleines est mis dans les bouteilles vides: de l'eau colorée fait le reste, salée ou non, peu importe, pourvu que l'*œil* y soit. On replace les têtes sur les cous; le bouchon en rentrant fait tenir la chose à merveille. On bouche et cachète ce qui ne l'était pas. Et voilà les grands crus de France en chemin pour l'étranger! Ils vont dans l'Inde; et peut-être ils en reviendront *Bordeaux retour de l'Inde*, à dix francs la bouteille!

L'*anisette de Bordeaux*, l'*absinthe Suisse*, le *curaçao de Hollande*, sont traités de la même manière, à

six francs la caisse. Tout est à six francs la caisse, même la liqueur de la Grande-Chartreuse, qui coûte six francs le litre. Mais ne parlons que du vin.

Chaptal, le chimiste, homme d'État et bon vivant, a le premier imaginé de sucrer, pour les réparer, les vins venus au monde ou devenus acides, verts, azotés. On n'a plus à juger son procédé : il se servait loyalement de sucre de raisin, addition homogène et conforme au bon sens ; il réprimait ainsi un vice de naissance ; il se faisait, comme qui dirait, l'orthopédiste du vin. Un brave homme au fond, ce Chaptal. Or le sucre de raisin coûte cher et ne pouvait pas longtemps faire le compte des marchands. Les successeurs de Chaptal ont substitué d'abord au sucre de raisin de la bonne quatrième de canne ou du sucre blanc de betterave ; c'était encore à peu près honnête. On cite une famille illustre de la Bourgogne qui doit à cette confiserie beaucoup de sa richesse et presque toute sa renommée. Mais les derniers venus ont été bien plus forts ; leur chimie a bravement craché dans le vin de la glucose de pommes de terre, autrement dite sirop de

fécule. Pour le coup, le négoce a battu des mains; ils lui sucraient le vin gratis (1) !

Les vins verts et acides contenant beaucoup de tartre, on les sucre d'abord, comme vous venez de le voir; puis on neutralise leur excès de tartre par le marbre blanc en poudre. La science va loin, une fois lancée. Ces vins, issus de raisins qui n'ont point mûri, manquent nécessairement de couleur. On leur en donnera, qu'à cela ne tienne, avec de la betterave, du tournesol, des mûres, du bois de Campêche, de la *teinte de Fismes*, ressource autorisée en 1781 par ordonnance royale, et dont un échantillon analysé après saisie, en 1855, fit découvrir 7 grammes d'alun par litre de vin coloré à son aide. Ne serait-il pas plus humain, tout au moins, de prendre de ce gros grain noir, vrai raisin à écrire, appelé *teinturier?* Mais il

(1) Dans le courant du mois de septembre 1859, la seule ville de Beaune a reçu 50,000 kilogrammes de sucre brut destinés au sucrage de la récolte. En 1858 même, cette année exquise, des propriétaires ont osé *procéder* leur vin. A l'exposition de Besançon (1860) nous avons trouvé du Chambertin de 1858 en fermentation : c'est qu'il avait du sucre en addition, très-probablement.

faudrait aller le chercher, et le crime demeure toujours plus près que la vertu.

Parlerons-nous des faux vins? vins de groseilles, de prunes, de cerises, de framboises, d'asperges, d'érable, de palmier, de bouleau? vins de légumes et vins de bois? vins de feuilles de vigne et de tiges de maïs, où le ferment des unes décompose le sucre des autres? vins de betterave et d'épine-vinette? vin de sorgho et de canne à sucre? Citerons-nous ces petits vins blancs, prétendus *des Ardennes* et *de Nantes,* faits avec de la glucose de fécule, du tartre et de l'eau tout simplement? le vin muscat de Parmentier : sucre, tartre et fleurs de sureau? celui de Fabroni : sucre, gomme, tartre et gluten de froment? Raconterons-nous les vins russes, madère, xérès, alicante à 30 kopeks la bouteille ? ou ce vin anglais, dénoncé par Pitt un soir au parlement, horrible potage de navets, de prunes sauvages et de ronces cuits dans de la bière et de l'eau-de-vie, le tout adouci par de la litharge? ou cet autre, à l'usage des dames, fait de tournesol et de sucre, animé d'un peu de levûre et parfumé selon le goût des clientes? Dé-

noncerons-nous un vieux vin *du Rhin* qu'on nous fit boire un jour, et dont trois moururent presque, criminel assemblage de cidre, d'eau-de-vie et d'éther azotique alcoolisé? C'était une invention juive ou polonaise; de même qu'un soi-disant porto, fait de cidre, d'alcool et de gomme kino. Mais au moins tous ces gens-là peuvent plaider la circonstance atténuante; les Anglais n'ont pas de vin chez eux, et les Russes n'en ont guère! Où est notre excuse à nous, malheureux que nous sommes? Comment justifierons-nous nos caves ayant des poêles aux quatre coins, la nuit, où le négociant faux-monnayeur s'enferme pour vieillir ses vins jeunes avec du feu et de l'eau-de-vie?

Et cette grande science de la fraude a déjà passé la mer. Une revue sérieuse et savante, *la Bourgogne*, nous donnait, il y a quelque temps, un bon travail sur les vins de l'Algérie, assez mal réussis jusqu'à présent, parce que la culture demande au sol africain ce qu'il n'aimera jamais à produire. Ainsi, on voudrait de lui du bourgogne et du bordeaux, quand il est constitué pour donner du madère, du xérès, du marsalla : c'est com-

mercial, mais absurde. Voilà pourquoi les vins d'Afrique envoyés en 1858 à l'exposition de la Société impériale d'horticulture étaient mauvais presque tous, quoique meilleurs qu'à la grande exposition de 1855. Je n'ai pu avoir de renseignements sur les envois de 1860. En 1858, sur 34 échantillons de vin rouge il a fallu en écarter 27, et 23 sur 32 de vin blanc! L'acidité les avait pris pour la plupart: je suppose qu'on fait là-bas le vin comme dans notre Midi, où de raisins parfaitement mûrs et sucrés le vigneron parvient à tirer du vinaigre. Ce qui n'était pas acide était frelaté, à notre instar. Cannelle, coriandre, iris, sureau, angélique, frambroise, bouillon blanc, tilleul; écorces d'orange, de cédrat, de citron; pelure de coing, fleurs d'orvale, amandes amères, et le reste, font la sauce du vin en Afrique aussi bien qu'en France : voilà surtout les *institutions* que nous savons répandre et coloniser!

Plus dangereuse, à mon avis, que tout cela est la récente introduction dans la consommation, avec approbation et privilége de la science, d'un vin que j'appellerai le *vin de Cana*, car on n'est pas pris deux fois à ces

contrefaçons damnables; tandis que le vin dont il me reste à parler a toutes les séductions d'une religion fausse.

X

En 1776 et 1777, un chimiste célèbre, Macquer, eut la fantaisie d'expérimenter l'action du sucre sur le mauvais raisin. Il recueillit des fruits blancs de rebut, qui n'avaient point mûri et ne devaient point mûrir, du verjus entre autres; il les écrasa, fit dissoudre du sucre brut dans le moût, et abandonna celui-ci aux hasards de la fermentation. Il obtint de cette façon un vin que son amour paternel lui fit voir et boire plus beau et

meilleur qu'il n'était. Ce fut de sa part un caprice de savant, et voilà tout. Mais ce qu'il faisait alors dans une cruche, au fond d'une salle basse, devait être refait quatre-vingts ans plus tard en des cuves immenses, et nous inonder formidablement.

Voici qui est important, sans contredit.

Un négociant de Bourgogne, par là du côté de Châlon, grand fabricant de petits vins mousseux, ayant un jour analysé du jus de raisin, reconnut qu'il contenait 88 à 90 parties d'eau, 9 à 11 parties de sucre, et *une seule partie* de tartre, tanin, matière colorante, résine, huile essentielle, etc. Le jus qu'il prit pour base manquait de sucre très-probablement; mais n'importe.

Donc c'était 99 centièmes de sucre et d'eau et 1 centième seulement de matières spéciales. Mais ce centième unique était tout.

« Or, se dit le négociant, l'eau distillée étant partout la même et le sucre de betterave ou de canne *pouvant par la fermentation se transformer en sucre de raisin,* je referai quand je voudrai les 99 centièmes du vin. Quant au dernier centième, qui fait la couleur, le goût et

le bouquet, voyons si, en remuant le *deliquium* du pressoir, je ne retrouverai pas dans ses débris, pulpes, graines, grappes, de quoi recomposer ce centième, que seul le raisin renferme et peut me donner. » Nous ne discutons pas, nous rapportons. Et, en 1854, partant de cette chimie, le négociant que je vous dis, avec assez de pineau noir pour faire 60 hectolitres de vin par les procédés ordinaires, est parvenu à nous en livrer 285.

Voici comment :

1° Le raisin mis dans la cuve a donné au simple écrasement 45 hectolitres de moût blanc légèrement teinté. On a enlevé ce moût avant la fermentation, et on l'a remplacé par 50 hectolitres d'eau sucrée, à 18 kilogrammes l'hectolitre. On a laissé fermenter, et, *trois jours* après, on a tiré de la cuve 50 hectolitres de vin rouge.

2° On a remplacé ces 50 hectolitres de vin rouge par 55 hectolitres d'eau sucrée à 22 kilogrammes. Après *deux jours* seulement de fermentation, les 55 hectolitres ont été changés en vin.

3° 55 hectolitres d'une troisième eau, sucrée cette

fois à 25 kilogrammes, ont remplacé la charge précédente ; on a laissé fermenter *deux jours, on a pressé le marc*, et il est sorti 60 hectolitres de vin. C'était le meilleur, le beau idéal, le vin des vins, à faire danser hommes et chèvres.

4° Enfin, on a remis le marc pressé dans la cuve, avec 35 hectolitres d'eau sucrée ; cette quatrième fermentation a donné encore 30 hectolitres de vin. O loi sublime de l'infini ! Divine élasticité du ferment !

Je vous ai dit que notre négociant magicien était fabricant de vins mousseux : les 45 hectolitres de moût *blanc* tout d'abord obtenu et non cuvé, avaient été doublés de 45 hectolitres d'eau sucrée à 18 kilogrammes.

Total du miracle, 240 hectolitres.

Des quatre cuvées, c'est la troisième qui avait le plus de couleur, et elle en avait *plus* que le vin fait naturellement. Alcool, 13, 15 et 17 0/0.

Économie : trois bouteilles pour une.

Quant au goût et au bouquet, « le vin d'eau sucrée est moins acide, plus vineux, plus moelleux, plus prêt à boire, et a plus de bouquet que le vin naturel ; en un

mot, *il est positivement meilleur :* » tels sont, en leur triomphe étonnamment naïf, les termes du rapport adressé par le négociant à M. le ministre du commerce.

Nous avons goûté de ce vin, et notre admiration a été petite. Odeur et saveur premières trompeuses; prompt aplatissement ensuite; constriction et sécheresse à la gorge; chaleur à l'épigastre; digestion inquiète et sans gaieté; réveil comme après une forte ingestion de bière : voilà ce que nous avons observé. Ce n'est pas pour valoir des remerciements à l'inventeur!

Ce que cette aquatique invention a trouvé d'imitateurs, et quelle quantité de vin de Cana a été répandue pour vrai vin de Bourgogne en 1856, 1857 et 1858, on ne le croirait jamais. Les habiles au métier cuvent maintenant *jusqu'à neuf fois* sur la même grappe : un se fait dix, et le zéro représente la valeur vraie du total.

Un tel état de choses devenait superlatif à la fin, et la conscience publique en prenait le frisson. On a dit, je le sais, et ce fut le grand sophisme, que ces vins d'eau sucrée étaient innocents, tout au moins, sinon bienfaisants à boire, et remplaçaient de bien haut tous les

pseudonymes connus. Je ne demanderais pas mieux ; mais les a-t-on vendus toujours et expressément pour ce qu'ils étaient ? Non, c'eût été trop naïf. Le commerce s'en est emparé, et leur a donné le nom pur de leur origine ; il a livré comme vins de cru ces ingénieuses rinçures ; il a expédié ce plaqué pour argent et pour or. On a dit aussi que c'était là un accident, une ressource de circonstance, enfant de la disette, et ne survivant point à sa mère. Non, tout bon *procédé* reste ; un mot, en Bourgogne, qui signifie la *cuisine* du vin. En 1858, par exemple, cette abondante année, où l'eau sucrée aurait coûté plus cher que le vin pur, on a fait des cuvées de vin blanc sur marc noir, et point au plus bas de la Côte-d'Or, malheureusement : la pièce de vin *écru*, achetée 40 francs, a pu être vendue 500 francs après la teinture.

XI

Il était temps que la production se refît *vraie* et réagît sur ces habitudes meurtrières. Quelques années encore, et la ruine de nos vignobles était consommée ; le négoce, leur suzerain par l'argent, allait les absorber et les digérer tous. C'était son état, et nous n'avons point à l'en blâmer : on ne commerce point par sentiment. A qui s'enrichit du produit des autres, il n'en faut point demander le respect. Or, que ce soit réaction, lassitude de mal

inventer, ou repentir, il se fait, à cette heure, un bon mouvement dans les choses commerciales. Sera-t-il de durée : ceci, comme le reste, est dans les mains du Seigneur. On peut retomber après s'être relevé, et plus bas qu'on n'était auparavant. Quoi qu'il en soit, cependant, volonté ou velléité, acceptons ceci et félicitons-nous-en ; car il nous en revient quelque honneur, à certains que nous sommes, pour y avoir résolûment contribué. La presse n'est pas toujours une tribune, mais elle est toujours un tribunal, et on y vient fatalement, quoi qu'on fasse. C'est pourquoi tous la vénèrent ou la craignent, et l'aiment ou la haïssent, par conséquent Qui prétend la dédaigner ment ou se trompe, puisque même il se sert d'elle pour le lui dire.

Donc, si le commerce français reprend à peu près l'honnêteté comme drapeau, les gens qui se gardent de poésie reconnaîtront qu'aussi bien, grâce à la presse beaucoup, les ruses et les finesses dont il se déshonorait sont maintenant éventées pour la plupart, et mises à trous comme des cribles. Le fil qui servait à les coudre leur ressemblait, il a déteint. On est à bout ; et l'habi-

leté positive va consister, je crois, à faire les choses loyalement. Peut-être ne réussira-t-on pas tout de suite : l'impulsion sera si nouvelle et si étrange ! Beaucoup n'y croiront pas : on croit si peu ! Les habitués de la vieille fraude, ceux qu'elle tuait comme ceux qu'elle faisait vivre, appelleront la vérité mensonge, et traiteront d'abord en escrocs les restaurateurs de la probité : voilà pour le commencement, et pas plus ; l'élan une fois bien donné, rien ne l'arrêtera.

Mais que de pleurs, Seigneur, et de grincements de dents en cet enfer démoli ! Quelle banqueroute et quelle ruine en la maison Mercure et Compagnie ! Quel abattis de laboratoires ! Que d'alambics et de pots cassés ! J'en sais de prêts à se tuer sur leurs marmites refroidies. Espérons, par compassion pour tant de droits acquis et de positions faites, qu'on deviendra honnête graduellement, et qu'on *désempoisonnera* peu à peu.

En attendant, et précédant les autres, une riche compagnie s'est formée, il y a trois ans déjà, pour mettre la consommation en rapport à peu près direct avec la production des grands vins de Bourgogne, et

abolir toute défiance en supprimant toute fraude. C'est un événement très-heureux et très-bienvenu. Peut-être lui devrons-nous un jour le salut, par l'association, de toute notre propriété viticole : le succès étend l'idée qu'il saisit. Nous voilà sûrs, provisoirement, que pendant dix années encore le Clos-de-Vougeot, le Romanée-Conti et une partie du Chambertin vivront et nous viendront purs, sans ménechmes et sans sosies. On ne les croisera ni ne les prostituera ; le maniement n'en sera point remis aux entremetteurs. En 1858, cette année d'or, les Musigny, les Echézeaux, la fleur des vins rouges de la côte de Beaune, et le meilleur du Montrachet sont échus en partage à la compagnie nouvelle, qui formellement s'est engagée à n'en livrer *ni une pièce, ni une bouteille de plus* : chose toute simple, mais inouïe, à ce qu'on dit ; fait élémentaire, mais énorme, et quasi sans précédent connu !

Longue vie, comme les Anglais parlent, à la Compagnie des grands vins de Bourgogne, et puisse-t-elle se garder de la spéculation, cet oïdium des compagnies ! Nous la croyons loyale, et nos vœux l'accompagnent. Qu'elle soit

ce qu'elle dit être, et le prouve en faisant hardiment. Souhaitons qu'elle s'étende, se propage *et s'empare du marché.* Mais si elle a des principes, qu'elle les publie ; si elle apporte la vérité, qu'elle la proclame. Pas d'hésitation. On ne songe point à déterrer le bien, aujourd'hui ; il faut qu'il s'écrie : Je suis là, vivant! Qu'elle prenne le sceptre du commerce ressuscité et rebaptisé, puisqu'elle est riche et de bonne volonté. Alors les vignerons la béniront, car elle relèvera les prix en rendant la renommée ; et le vin de Bourgogne, le plus malheureux quoique le meilleur de tous, sera réhabilité sur le marché du monde, qui depuis longtemps n'en voyait plus que le semblant et jugeait du texte par la contrefaçon. Fera-t-elle cela? espérons-le. Noblesse et loyauté furent souvent synonymes dans la langue française ; or, cette compagnie est *noble*, et le vent du lucre ne vous a peut-être pas tous éteints, vieux flambeaux de notre histoire? Mais à l'éclat de vos noms ajoutez l'audace et aussi la science, par Jupiter! ou ce serait à recommencer.

Une autre société s'annonce sous ce nom populaire : *la Vigneronne.* Ce que celle-là veut pour les grands

vins, celle-ci le désire pour une consommation plus abondante et plus modeste. Elle entend supprimer franchement l'intermédiaire, mettre ceux qui font le vin en rapport direct avec ceux qui le boivent, rendre la fraude impossible en la rendant inutile ; et, procédant à l'image des boucheries fraternelles, elle veut partager ses bénéfices entre les consommateurs, au prorata de la consommation. Ce sont là des voies nouvelles et séduisantes, dans lesquelles il faut que les forts poussent les faibles. Si un peu de ce qui se perd dans les jeux de la Bourse avait le bon esprit de les ensemencer !

Il était temps, je le répète. L'étranger, las de nos envois détestables, s'était mis à demander à son propre sol la vérité que nous lui refusions. Une revue nous apprend qu'on cultive la vigne au Missouri. Elle y venait naturellement d'ailleurs, en sept espèces sauvages, dont trois à fruits mangeables : *vitis labrusca, vitis vulpina, vitis æstivalis*, magnifiques plantes qui montent et se suspendent infinies parmi les grands arbres, en nœuds verdoyants, succulents et parfumés. Les Américains et les colons de par-là sont arrivés à de beaux résultats de

culture. Des terrasses naturelles, formées de couches de calcaire magnésien, riches en silice et en alumine, bien exposées, sous une bonne température, ont été par eux plantées à la française, et donnent déjà, par acre, jusqu'à 1,000 gallons de vin (l'acre est de 40 ares à peu près ; le gallon tient 4 litres et demi). La nature, toujours prévoyante, — que ne la suivons-nous davantage, ingrats ! — leur a creusé des cavernes sèches et profondes qui font de merveilleux celliers. Ils espèrent, disent-ils, voir un jour sur ce sol cinq millions d'acres de vignes rapporter, année moyenne, deux milliards de gallons de vin (90 millions d'hectolitres), occuper deux millions d'individus, donner de bénéfice 500 millions de dollars (2 milliards 600 millions); et remplacer pour toujours, par une boisson diversement saine et agréable, les abominables mélanges dont s'abreuve, victime du vieux monde, un peuple tout jeune et déjà tout empoisonné (*intoxicated*) !

Les Russes aussi font du vin, en Crimée et dans les environs d'Odessa, sans parler de leurs ingénieux moyens d'imiter celui de France, afin de multiplier à

notre instar le million de bouteilles que la Champagne leur envoie. De même que les Hongrois, les Russes méridionaux couchent leur vigne après la vendange, dans des fossés qu'ils recouvrent ensuite, de façon à former une succession salutaire d'ados et de sillons; autrement la plante gèlerait, dans ces climats aux contrats fidèles, que l'hiver n'a jamais oubliés! Il ne faut pas toutefois la relever trop tard de ses silos conservateurs; les bourgeons auraient poussé et couleraient infailliblement. Nous reviendrons là-dessus, en racontant comment pousse la vigne et se fait le vin au divin pays de Tokaj.

Après les gelées d'hiver — et c'est pour les deux mondes qu'il faut dire ce dernier mot — viennent les gelées de printemps, bien autrement dangereuses, car comment en préserver la vigne? Les uns habillent le cep avec de l'herbe des bois; les autres lui font un paletot avec de la paille; certains l'enferment sous un cône, l'enserrent en un tube fermé, en un tube ouvert. Ailleurs, on colle des cornets de papier autour du bourgeon; on garde la plante de l'ennemi sous des auvents en bois, en paille, en ardoises, en tuiles, en carton. Le baron de Maizières

a inventé le *paravent-sol*, qui est un morceau de carton bituminé inséré dans un fichoir en bois ou en fer, aux seules fins d'empêcher le soleil levant d'arriver aux bourgeons après une nuit froide; mais sans y toucher, prenez bien garde! car toucher au bourgeon c'est le casser. « Aussi, écrivait M. Chevillon-Gremeaux, de Gevrey, quoique en proverbe *femme qui taille bien soit mère au vin*, jamais chez moi femme en jupon n'ira voir vigne en bourgeon. » Que la crinoline se le tienne pour dit. Le paravent-sol a l'inconvénient de coûter cher: il en faut un par chaque taille; à trois tailles par cep et 12 ou 15,000 ceps par hectare, cela ne laisse pas que de faire bien des cartons.

Et à ce propos, il paraît qu'on avait fort calomnié la lune rousse, dans ses effets tristes sur le plant. En lune rousse, comme en lune brune ou blonde, il n'y a qu'une condition mauvaise, c'est la gelée pendant le clair de lune; parce que toute lumière, même celle de la lune, réveille la végétation. Or, les plantes sont plus sujettes à s'altérer éveillées qu'endormies. Enfumer les vignes, durant la lune rousse, au moyen de feux

mouillés bien dirigés, serait encore une bonne affaire Mais que de peines, ô saint Vincent-Pinot, et que d'argent ! Heureux bourgeois, qui buvez les bons vins sans y rien connaître, vous figuriez-vous tant de soucis? Et vous, messieurs des chemins de fer, nous serez-vous impitoyables quand nous vous conjurerons, par les dieux hospitaliers, de ne plus laisser traîner au froid et au vent, de nuit et de jour, sur le trottoir de vos gares, ces pauvres chers vins de France, tendres à l'air comme était leur germe, et d'autant plus sensibles qu'ils ont plus de noblesse, s'il vous plaît ?

Dans les vignobles modernes et qui n'ont pas de nom encore, le vin se fait de tout ce qui pousse. C'est, au reste, l'avis assez général, de mélanger les plants dans la fabrication des vins non classés. *De tous plants plante ta vigne*, disait jadis le proverbe, et il n'est pas plus faux qu'en ce temps-là, hormis pour le grand vin, qui ne veut qu'un seul grain, toujours le même. En cette démocratie des vignes humbles, les unes aident les autres; l'acide est secouru par le sucre; la couleur vient en force à la conservation ; le parfum ennoblit la quantité ;

le blanc donne de la vivacité au rouge. Une célébrité viticole du département de l'Hérault, M. Cazalis Allut, patriarche et archimandrite des bons vignerons de France, a fait une cuvée de 376 espèces. Autrefois, le *vin de la dîme*, fait des offrandes grandes et petites du vassal au seigneur, de l'ouaille au pasteur, *passe-tout grain* féodal, symbole des sueurs confondues, était réputé pour très-bon. Je ne dis pas le contraire. Je ne blâme même point que l'on garde soigneusement les lies des grands vins de riches années, pour donner de l'apparence, de la couleur et quelque peu de fonds aux mauvais vins des pauvres ; en tant, toutefois, que sous cette charitable enseigne on n'abusera pas des soutirages, qui finissent par énerver et rapetisser le vin. Mais, quant à la Bourgogne, et pour notre honneur de pays à grands vins, je n'y voudrais de plant que le pinot: pinot noirien à feuille ronde, pinot blanc, bureau ou pinot gris : trinité du même grain probablement, un seul bijou en trois perles, puisqu'on a vu dans la Côte-d'Or du pinot blanc se changer en gris et du gris se changer en noir. Malheureusement, l'année 1858, exceptionnelle

entre cinquante, a refait au gamay une renommée. Chenôve, Marsannay, Couchey, Fixin, Fixey, Brochon sont maintenant connus à Bercy, et luttent avec Mâcon, l'Auxerrois et le Cher : je ne serais pas étonné qu'en ces vignobles renégats, si d'aventure il restait du pinot, on l'eût arraché pour le coup. Pourtant M. Malnoury, à Fontaine-lez-Dijon, et M. Cercol, à Savigny-sous-Beaune, s'en vont prêchant aux amants de la quantité que le pinot grosse-race rend tout autant que le gamay, ayant de plus du bouquet et de la noblesse. Mais à quoi bon prêcher le bien là où le mal rapporte plus que lui ?

LES VINS MOUSSEUX

On fait et fabrique le vin mousseux de diverses façons. Nous nous en tiendrons à la plus générale.

Les raisins noirs et les raisins blancs peuvent également servir à la *fabrication* des vins mousseux blancs : ne soyez pas scandalisés du mot, je le justifierai au delà. Le vin de raisin noir a plus de corps, de spiritueux et de sève ; celui de raisin blanc est plus léger, plus gracieux, plus féminin, et prend mieux la mousse. Pour les

accorder, ordinairement on les mêle, et le commerce se trouve bien du mulâtre qu'ils produisent. Immensément civilisés que nous sommes, en vin comme en art, il nous faut des qualités confondues. Le vin de Champagne ressemble à notre morale, et je ne le rejetterais pas comme symbole.

Je prends le vin de Champagne pour type des vins mousseux, comme j'ai pris celui de Bourgogne pour type des vins secs. Mais ceci n'a rien d'absolu, nous le prouverons. Il est à peu près vrai de dire que le vin mousseux français est né en Champagne ; et on l'y fait si bien, quand on veut, que le nom du lieu est acquis légitimement à la chose. *Champagne* signifie désormais *vin qui mousse*, et le substantif a même fait un verbe ; donner de la mousse à un vin, c'est le *champaniser*.

La renommée des vins de Champagne, qui alors ne moussaient pas, à notre volonté du moins, remonte au XIVe siècle. En 1398, il y eut à Reims entrevue du roi de France Charles VI, que sa femme n'avait pas encore rendu fou, et du roi de Bohême Wenceslas VI, empereur d'Allemagne par-dessus le marché. C'était au sujet de

l'Église. L'empereur, grand ivrogne, et qui pourtant se connaissait en vin, ne fit tout le temps que boire de celui de Reims, approuvant d'autant ce que le roi voulait et disait, si bien que chaque soir on le remportait ivre et convaincu. Au XVIe siècle, nous voyons les quatre maîtres de l'Europe, Charles-Quint, Henri VIII, François Ier, Léon X, avoir des vignes à Ay. Un climat entre Ay et Dizy s'appelle encore aujourd'hui le *Léon* ou *Champléon*, en souvenir du pape ami des arts et de la bouteille. Henri IV se disait glorieusement sire d'Ay et de Gonesse, du meilleur vin et du meilleur pain de France. Un jour il fut jaloux d'un vin de Champagne que buvait Sully, et trouva que Taissy valait mieux qu'Ay. Qu'est devenu Taissy? En 1694, Louis de Chaumejan de Fourille, prieur des bénédictins d'Hautvillers, vendit le vin de son abbaye l'énorme prix de *mille livres la queue*, ce qui aujourd'hui voudrait dire 1,500 francs la pièce; et l'ordre des Coteaux, fondé par les trois gourmets capitaux, Saint-Évremond, le comte d'Olonne et le marquis de Bois-Dauphin, n'admettait déjà que trois vins : Ay, Hautvillers et Avenay, tous trois champenois.

C'est pourquoi, entre la Bourgogne et la Champagne, commença alors cette guerre dont j'ai parlé ailleurs [1], guerre acrimonieuse et calomnieuse de médecins, de parasites et de poètes, qui dura cent ans et finit par ce traité oblique, « que si le vin de Beaune inspirait plus de couplets d'amour, celui de Reims faisait chanter et aimer en meilleure musique ; que pour se bien porter donc, et rester joyeux, il fallait à un homme ces deux vins-là comme ses deux jambes. »

Les vins mousseux proprement dits, écrivait naguère un illustre Champenois, M. Max Sutaine, sont les derniers rejetons de l'antique famille des grands champagnes. Les vins rouges et blancs non mousseux d'Ay, Avenay, Hautvillers, ont disparu : ceux de la montagne de Reims (Bouzy, Verzenay, Rilly, Mailly, Verzy) sont plus rares de jour en jour. Où trouver aujourd'hui ces fameux blancs secs du marquis de Sillery, si soignés que chaque grappe, à la vendange, était mirée au soleil, et tous les grains qui laissaient à dire, détachés et rejetés avec

(1) *La Côte-d'Or à vol d'oiseau.*

horreur? Le mousseux artificiel a tout envahi. Depuis quand cette invention? Faut-il en faire le mérite aux bénédictins d'Hautvillers, à leur procureur si connu, dom Pérignon, par exemple, mort en 1715, et qui fut le premier vinificateur de son temps, sachant assortir dans ses cuvées les fruits des vignes différentes et donner aux vins de la communauté une telle richesse de goût, que les amateurs ne voulaient plus que du *Pérignon;* si bien que son nom passa pour un nom de vignoble? Pourquoi pas?

Les premiers mousseux furent sans doute des crémants naturels : le verre qu'on connaissait alors n'eût pas, sans éclater, supporté la mousse complète. D'où sortaient-ils? d'Ay probablement : les poètes de ce temps ne célèbrent que le vin d'Ay. C'est de ce vin d'Ay que le Régent se grisait, disent les lettres de sa mère, de 1716. Pérignon venait précisément de mourir.

Toutes ces origines sont bien obscures, et la véritable histoire ne remonte guère à plus de quatre-vingts ans Nous savons seulement que, d'abord, on fit mousser les vins de raisins blancs. La mise en mousseux des

jus de raisins noirs date de cinquante ans tout au plus : ce fut la fin des vins rouges de Champagne dans l'estime publique et le commencement de ceux de Bordeaux, ces habiles à succéder en tout et partout. Et, même aujourd'hui, beaucoup de gens croient qu'on se moque quand on leur parle de vins blancs faits avec des raisins noirs. Nous savons peu de chose, pour dire vrai.

Comme l'a écrit le docteur Jules Guyot, les vins mousseux de Champagne sont une des grandes richesses nationales ; et nous reconnaissons avec lui qu'en ce pays la culture est bonne et bien faite. Les cépages sont bien choisis ; le gros plant est généralement sacrifié au plant fin.

La vendange faite, le fruit bien trié est écrasé et mis au pressoir avant toute fermentation. La première pressée du raisin des grands crus donne ce qu'on appelle le *vin de choix*, un moût blanc fort exquis et qui n'est point pour les pauvres bouches. La seconde donne le *vin de taille*, plus coloré, plus spiritueux, moins parfumé, moins fin, mais supérieur encore, puisqu'on l'emprunte au douzième ou au dixième, afin d'élever et d'en-

noblir les jus roturiers de troisième et quatrième classe. Les pressées qui suivent sont mêlées aux vins rouges communs et les rendent passables. On ne cuve pas. Le jus, après la pressée, est mis dans des foudres et s'y *débourbe*.

Le vin de choix est aujourd'hui chez nous une rareté royale, comme la perle noire ou le merle blanc. L'étranger le paye et l'emporte ; le Français bien placé n'est pas sûr d'en boire une bouteille par an. Il est désormais inutile de se faire illusion à cet égard ; à moins, qu'en des occasions charmantes, il ne vous arrive, comme à moi, de recevoir à Reims l'hospitalité de quelque maison du bon Dieu, derrière la porte de Mars, par exemple. Là, ce ne sera pas du vin mousseux que vous boirez, ce sera de la poésie.

Le vin mousseux diffère de celui qui ne l'est pas, tout simplement par la présence du gaz acide carbonique, dont on a empêché le dégagement en mettant le vin en bouteilles bien avant la fin de la fermentation. Celle-ci, au lieu de s'achever dans le tonneau, s'achève dans la bouteille. Le gaz déjà développé ne reste pas tout entier

dissous dans le vin ; il entre dans la *chambre* de la bouteille, qui est la partie restée vide de liquide, et, s'ajoutant à l'air qu'il y trouve, imprime à son générateur une pression de plus en plus forte. En conséquence de cette pression, celui qui se forme ultérieurement est en partie forcé de se dissoudre, et sature le vin toujours plus richement avant d'aller augmenter la quantité progressivement accumulée dans la chambre de la bouteille. De là détonation et explosion du bouchon ou de la bouteille par le gaz accumulé, et mousse du liquide dans le verre ou ailleurs par le gaz dissous. Chacun s'est déprisonné comme il a pu, et pourtant le palais et l'estomac en perçoivent encore leur bonne part.

J'ai voulu être clair en cette description : ô lecteur patient et bon, fasse ton indulgence que je l'aie été !

Tous les vins quelconques peuvent mousser plus ou moins : il s'agit de savoir les prendre. Cependant, en général, — or usage et loi, c'est tout un — on ne fait point mousser les vins secs; et les vins *doux* proprement dits, ou vendangés mûrs, ne se trouvent pas bien de la mousse, dit le commerce appuyé par la science. Parlez-

nous des vins *sucrés* et fermes, même quand on les aurait vendangés froids et un peu verts ; ceux-ci ne tromperont point l'espoir du marchand : ils mousseront hardiment jusqu'à six atmosphères, si la bouteille est de Châlon. On entend par une atmosphère de pression autant de gaz dans le vin qu'il tient d'air dans la bouteille.

La mousse est délicate et fugitive, disait jadis Jullien ; elle donne ou retient ses innocentes joies. Un rien l'indispose et l'effarouche. Elle varie selon le logis du vin, selon la saison, selon le bouchon, selon la qualité du verre, même du verre à boire. Le vin de Champagne ne mousse pas près d'une porte ni près d'un soupirail : il lui faut sa place au fond, derrière les fagots, en lieu sec, muet et sombre. La mousse est en raison inverse du spiritueux, ajoutait le vieux maître : l'alcool est de tous les liquides celui qui dissout le plus d'acide carbonique, répond la science. Pauvre Jullien, honnête flamine des vins naturels ! la mousse n'en est plus là aujourd'hui, et n'a qu'à bien se tenir : on la met dans ce qu'on veut et elle y reste. Mais n'anticipons point.

Le bouchon est parti, le vin a moussé : voici maintenant qu'il pétille dans le verre, amusant à voir, et à boire aussi quand il est vif et de bonne naissance. Il s'apaise : on dirait qu'il dort. Frappez un coup sec sur la bouteille ou sur le verre, il va se réveiller : le gaz, empêtré dans la glu sirupeuse du vin, se dégagera et remontera par la secousse. Pianiste, fait parler ton orchestre ; souffle dans ton cuivre, Vivier ; violon, passe doucement ton archet sur mon verre : tout ce qui chante et fait vibrer fait mousser. La mousse naît ainsi de ce qu'elle tue, le son : cristal où du vin mousse ne résonne pas plus qu'un bonnet. Il nous faut la mousse : c'est le bonheur en image ! le gaz crie et rit de joie : c'est la liberté ! Versez vivement leurs perles dans ce verre à fond pointu : toute pointe dans le liquide ou autour du liquide favorise le dégagement du gaz, dit la science ; c'est pourquoi la poudre de sucre mousse de la neige, et la poudre de corail mousse du sang : toutes les poussières sont pointues. N'avez-vous pas de pointe en vos verres, cher et simple bourgeois pris au dépourvu par les Gibert, les Saint-Marceaux, les Jeannet et autres

magiciens, rincez-les naïvement et essuyez-les ; le duvet qu'aura laissé la serviette suffira. Graveur, raye de ton burin le fond vulgaire de celui-ci : toute rayure est hérissée de pointes, etc. En voilà beaucoup de dit et de fait pour la mousse, gourmets graves et fins qui frappez votre vin de glace et voulez le boire tranquille et froid comme votre amour! Bouchons et gaieté qui sautent vous semblent de mauvais goût ; vous changez cet esprit en frimas pour le boire ! Prenez garde, il vous grisera bien plus.

Sauf quelques élégantes exceptions, la mousse étant donc la grande affaire, tous les efforts du commerce tendent à l'obtenir forte et ferme. Voyons comment il s'y prend.

XIII

Comme nous l'avons dit tout à l'heure, on ne cuve pas le vin destiné à être mousseux, par la raison bien simple qu'il y perdrait la faculté de le devenir. Après s'être débourbé dans les foudres, le jus passe dans des tonneaux dits *de tirage,* contenant à peu près deux hectolitres, qu'on expose d'abord en lieu tempéré, à 15 ou 20 degrés, pendant une semaine ou deux, plus ou moins, jusqu'à ce que la fermentation ait métamorphosé la

moitié à peu près du sucre que le jus possède. Quand le caviste croit savoir qu'assez de sucre s'est changé en alcool et en gaz, il descend les tonneaux en souterrains frais, afin d'arrêter la fermentation *sensible* et de la remplacer par la fermentation *latente*. Le tout par année raisonnable, bien entendu, quand le raisin n'a pas reçu plus d'eau que de soleil.

Cette propriété de pouvoir être arrêté dans sa première fermentation n'existe au même degré en aucun autre vin. « Les vins de Champagne gardent leur sucre si obstinément, dit le docteur Jules Guyot, qu'il est difficile de les avoir secs, même après trois années. A chaque sève, vous les voyez travailler et crêmer, s'ils sont en bouteilles suffisamment bouchées. »

Sans ces précautions préalables, la garde en bouteilles serait tout à fait impossible. En 1746, — je crois que c'est la première tentative considérable dont le pays se souvienne, — un négociant de Reims tira en mousseux *six mille* bouteilles ; le gaz acide carbonique lui en laissa 120 pleines sur les 6,000. L'année suivante, le vin avait moins de *liqueur*, — un mot dont vous verrez que la

Champagne a terriblement abusé — la *casse* fut de 30 à 40 pour cent seulement. En 1748, moins de liqueur encore et plus de vinosité; le même négociant ne perdit qu'un cinquième. Pourquoi ne nous avoir pas dit le nom de ce héros? Avait-il attendu la destruction du sucre dans les tonneaux, ou bien était-ce l'année qui avait fait le vin un peu roide? C'est à chercher. Un chagrin, c'était d'être obligé de souhaiter le désastre; car moins on cassait de bouteilles, moins le vin moussait. Se faisait-il alors meilleur qu'aujourd'hui? Peut-être. Il devait mieux avoir sa vraie figure en ces temps sans expérience; la mousse d'à présent sert de fard à bien des laideurs.

Épernay ne fit qu'après Reims. En 1776, il y eut une telle casse que les metteurs en mousse s'arrêtèrent épouvantés. En 1780 cependant, l'un d'eux osa, lui aussi, tirer 6,000 bouteilles; et l'on parlait encore de sa hardiesse, lorsque, en 1787, le grand ancêtre Moët, fondant du premier coup l'immense renommée de sa maison, éleva son tirage à 50,000 bouteilles, un chiffre légendaire pour le temps. Ce qu'il en cassa, on ne nous l'a pas dit.

Tout ceci vous prouve évidemment, sauf contrariété pour les incrédules par racine, que le vin de Champagne peut parfois contenir assez de sucre pour devenir mousseux sans emprunt. Pourquoi ce qui fut ne serait-il plus?

Après la fermentation première et séparée de chaque jus, on procède à la composition des cuvées.

Là est le délicat. De ceci peut, à volonté et quelquefois même au hasard, sortir l'excellent ou l'horrible. Les hommes habiles s'y reconnaissent; et aussi les escrocs. La science est toujours à deux fins.

Quand les vins de Bourgogne, ces rubis adorables, furent connus et appréciés comme ils devaient l'être, la vogue des vins de Champagne rouges tomba, tout charmants qu'ils étaient, légers, promptement faits, bons à boire au bout de deux ans, au lieu de cinq ou sept. Il fallut bien se rejeter sur les vins blancs. On savait depuis longtemps que ceux-ci moussaient volontiers, tout seuls, au printemps qui suivait la vendange. On s'en était amusé et grisé même. Mais, comme à ce jeu les bouteilles et les tonneaux éclataient, l'agrément fut bien-

tôt rejeté et proscrit. Puis la nécessité, cette loi des lois, ramena les négociants à ce qui les avait effrayés faute de savoir. Ils cherchèrent, ou plutôt on chercha pour eux; et il leur fut dit qu'au moins la rupture des tonneaux pouvait être empêchée par un simple trou de foret recouvert d'un tuileau. De temps en temps, au fond des caveaux, par disette, certains retrouvaient des bouteilles oubliées qu'on goûtait en se méfiant, et qui semblaient être du nectar. Celles-là avaient résisté, pourquoi pas d'autres? Des voyageurs revenant de loin, et qu'on croyait à peine, parlaient de vignes au pied du Jura, s'appelant Arbois, par exemple, où les Francs-Comtois faisaient du vin mousseux qui tenait bien et portait loin son homme. La mousse pouvait donc être une fortune pour qui saurait la maîtriser. Les audacieux s'y mirent, et d'abord ne songèrent à opérer que sur des vins *seuls*. Qui eût parlé de mélange eût passé pour un bandit. Et de ces vins seuls, l'un était doux, l'autre acide, un autre amer. Trop de ferment par ici, pas assez là. L'idée de les combiner vint à quelqu'un vers 1780; et celui-là n'en dit rien aux autres, non par finesse,

mais par honte. Or comme celui-là s'en trouva bien, le mélange est devenu un principe.

Savoir faire sa cuvée est donc aujourd'hui le principal mérite du négociant champenois, puisqu'il faut tenir pour convenu, sinon pour démontré, qu'on ne saurait rien tirer de bon d'un seul vin : chose étrange, en vérité ! Ainsi *Bouzy* mousseux, *Verzenay* mousseux, *Sillery* mousseux, tous ces dictons sont autant de mensonges.

La cuvée se fait entre crus blancs et crus noirs, jus de rivière et jus de montagne, du sud et du nord ; quelquefois même, hélas, entre indigènes et étrangers : car tous les raisins peuvent produire du vin mousseux, en tout terrain, en tout climat. Pourvu qu'il y en ait un peu du pays, honneur et conscience sont en paix à certains yeux : l'art masquera la nature, le cuisinier saura confondre les goûts. Des hommes, jaloux de la bonne renommée commune, voudraient que tout producteur affichât les éléments de sa fabrication, et qu'on pût lire sur l'étiquette la composition du produit. Mais allez donc inventer des mœurs de cette loyauté-là ! Cependant, des écritures exactes, minutieuses, sont passées pour

chaque mélange. On y consigne même les adultérations, en signes cabalistiques dont le maître sait la valeur. C'est l'exception, sans doute; mais c'est contagieux, l'exception : toutes les épidémies ont commencé par un.

Les cuvées de Reims se composent en général de cinq ou six vins ayant chacun sa part de l'ensemble déclaré introuvable dans un seul. Un tiers de jus de raisins blancs, c'est la proportion nationale, et deux tiers de jus de raisins noirs. Ceux qui veulent vendre et faire boire plutôt que les autres ajoutent un quart ou un tiers de vin d'un ou deux ans, lequel peut venir indifféremment de Champagne, d'Orléans, de Lorraine, d'Anjou, de Bourgogne, de la Moselle, du Languedoc ou du Jura. Dans les mauvaises années, on couronne le tout de trois à cinq litres d'eau-de-vie ; faveur superflue dans les bonnes : mais les bonnes sont si rares ! Ce qu'on appelle la *tisane* de Champagne ne se fait pas autrement que le vin proprement dit : c'en est qui n'a pas bien moussé, voilà tout. Dans les années d'exception, on fait du vin sec. Celui-ci est pur de mélange et volontiers d'un grand cru noir, comme Bouzy ou Verzenay : un vin de fine bouche

et de grande table, admirable de délicatesse et de goût. Longtemps on a vanté et aimé le vin de Sillery sec ; mais où n'est plus la vigne, il n'y a plus le vin, et les vignes de Sillery sont aujourd'hui un mythe. « Demain, dit M. Guyot, la Champagne cesserait le mousseux pour le sec, elle ne suffirait pas à la demande. » Pour les grands, oui : mais les petits?

XIV

La cuvée faite, on attend au mois de janvier pour la *peser*. Voici ce qu'il faut entendre par ces paroles. Le massacre du verre et l'inondation des caves durèrent bien à peu près jusqu'en 1836, perdant du meilleur, ruinant des plus dignes, tuant des hommes parfois, les aveuglant et les estropiant tout au moins : une bouteille qui éclate peut faire le mal d'un obus. Enfin, en 1836, M. François, pharmacien à Châlon-sur-Marne, qui n'est pas le Châlon

des bouteilles, trouva le moyen de mesurer la densité du vin avant le tirage. Ce moyen fut tout simplement une application nouvelle du gleuco-œnomètre de Cadet-Devaux, flotteur en verre qui, s'enfonçant dans le liquide, donne le degré d'alcool, et s'élevant, donne le degré de sucre. Faites, disait-on, réduire une bouteille de vin sur le feu jusqu'à quatre onces de poids (125 grammes); vous en chassez l'alcool. Laissez refroidir; et vingt-quatre heures après, quand la crême de tartre est cristallisée, plongez l'instrument dans le liquide réduit. S'il y entre jusqu'à cinq degrés au-dessous de zéro, point culminant de l'échelle, c'est que le vin ne contient pas de sucre et ne moussera pas en bouteille, même à une chaleur ambiante de 25 degrés. Ajoutez en ce cas, huit jours avant le tirage, sept livres de sucre pour 225 bouteilles, ou mieux 7 bouteilles de *liqueur à vin* (une livre de sucre candi fondue dans une bouteille de vin). Si l'instrument s'élève à six degrés au-dessus du liquide, ne mettez que six livres de sucre ou six bouteilles de liqueur au lieu de sept; et ainsi de suite, en abaissant la dose d'une livre ou d'une bouteille par degré de den-

sité du liquide réduit, jusqu'à 12 degrés d'élévation de l'instrument. A ce point dernier l'addition serait inutile, car il indique que le vin contient *naturellement* la quantité de sucre exigée, soit *quatre gros par bouteille* (vieux style). A cinq gros, il y aurait mousse folle; à six gros, casse presque générale.

L'adoption rigoureuse du système métrique a modifié ainsi notre formule : faire réduire au bain-marie 750 grammes de vin jusqu'à 125 grammes; ramener avec de l'eau si l'on a trop fait bouillir. Laisser refroidir à 12 ou 15 degrés. Peser. Si le gleuco-œnomètre marque 5 degrés, ajouter huit fois 500 grammes de sucre ou 8 litres de liqueur à 500 grammes de candi par litre pour une pièce de 200 litres; et ainsi de suite en diminuant.

Ne serait-il pas plus simple et aussi sûr d'essayer le vin tout bonnement au pèse-vin, en ajoutant autant de sucre qu'il en faudrait pour faire flotter l'instrument à zéro, qui est la densité de l'eau? Mais l'esprit humain veut toujours partir du compliqué : c'est une loi pour que les questions s'embrouillent. Le vin, ou plutôt *le mélange de vins* destiné à faire du mousseux,

doit contenir 11 à 12 pour cent d'alcool. S'il est trop léger ainsi, deux pour cent de sucre le ramèneront bien vite au poids de l'eau. A plus d'alcool il faudra plus de sucre; d'autant que, et nous l'avons dit, toujours d'après la science, plus le vin renferme d'alcool, plus il peut dissoudre d'acide carbonique. Spiritueux principe qu'ignoraient nos pères, et qui a mené loin leurs fils. Nous lui devons sans doute de boire en bien des lieux du *grog* mousseux au lieu de vin. Qu'est-ce que le grog? de l'alcool, du sucre et de l'eau.

Il faut, en outre, pour faire de bons *vins* mousseux, que le liquide à passionner soit doué, par naissance ou par industrie, d'une certaine valeur en acides libres, tels que tartrique et autres. C'est, dit la science, ce qui doit diriger le négociant dans ses *coupages* : un vilain mot, quoi qu'on en fasse. Aux signes suivants on reconnaît le vin en bon état : 16 à 18 grammes de sucre par bouteille de 80 centilitres; 11 à 12 pour cent d'alcool; assez d'acides libres pour équivaloir en poids à 3, 4 ou 5 grammes d'acide sulfurique. Le reste est par-dessus le marché, quand il y en a.

Le voilà éprouvé et prêt à servir : choisissons maintenant nos bouteilles destinées à le garder, chargé à trois atmosphères. Une bonne bouteille doit être faite de ceci à peu près : 60 pour cent de silice ; 20 pour cent de chaux ; 10 pour cent de soude, autant d'oxyde de fer, etc. S'il y entre de la magnésie, la bouteille est mauvaise. Que de gens, et de grandes gens, ignorent l'action du verre sur le vin ! On livra, une année, à quelqu'un de la Champagne, une fourniture de bouteilles qui, à la fabrication, s'étaient imprégnées de sulfures alcalins ; toute la cuvée de ce négociant fut changée en vin de Baréges. La houille est malsaine au verre à bouteilles ; il faut le cuire et le recuire au bois. Une belle et solide bouteille à vin mousseux doit peser 850 à 900 grammes, et les acheter au poids ne suffit pas : il leur faut l'épaisseur qui ne se reconnaît qu'au compas ; il leur faut la résistance, évaluée par un instrument qu'on appelle le *casseur*. Et toutes ces difficiles conditions obtenues, l'invincible bouteille ne peut toujours servir qu'une fois de prison sûre à son Asmodée : après quoi elle aurait

perdu l'élasticité nécessaire, et le diable, si on l'y remettait, en sortirait tout seul.

Ne rinçons jamais les bouteilles au plomb, je l'ai dit. Le plomb laisse au moins des traînées sur les parois, quand ses grains ne se logent pas au fond ; et s'il n'est que dangereux au vin tranquille, il est mortel au vin mousseux : sans compter les coliques, bien entendu. On se sert de graviers, de chaînes, de brosses : la Champagne connaît des machines à rincer, entre autres la machine Caillet, à brosses dedans et brosses dessus. C'est cher. Du gravier de rivière mêlé à un peu de charbon de bois concassé, voilà, je crois, le meilleur détersif. Bien laver et bien égoutter, quoi qu'il en soit ; et quand au jour la bouteille se montre irisée ou bleuâtre, la mettre de côté.

Aux bouchons ensuite, ce désespoir des négociants. Que de bouteilles ont péri par le bouchon ! Que de six francs tués par quinze centimes, après tous les soins que vous allez voir ! On a essayé l'impossible à cet endroit. On a huilé ou graissé les bouchons, à cause de l'action pénétrante et dissolvante du vin, qui, peu à peu, s'empare

de toutes leurs profondeurs : le vin prenait le goût. On les a trempés dans la solution de tartre bouillante ; on les a baignés dans la vapeur ; on les a comprimés et décomprimés : il devenaient durs comme de la pierre. On les a coupés en deux, et on a recollé les morceaux avec de la gutta-percha, afin de remédier à l'irrégularité des fibres qui fait les bouteilles *recouleuses*, c'est-à-dire des corps sans âme, des cadavres douceâtres, suspects, déplaisants et nauséabonds plus ou moins, selon qu'était riche ou pauvre la carcasse d'où l'esprit s'est enfui : mauvaise expérience encore. M. Jacquesson, un grand oseur en son commerce, a fait creuser les bouchons à leur base, afin qu'ils adhérassent plus fortement au verre, l'afflux du vin gonflant toujours leur anneau : il n'en a rien été de plus. On a fait des bouchons tout en caoutchouc ; on en a fait en coton cardé enveloppé de caoutchouc : la senteur du caoutchouc déteignait dans le vin. Il est possible, cependant, de rendre cette substance inodore, nous dit M. Maumené, en supprimant le soufre dans sa préparation. On en a inventé qui étaient de vrais appareils, en liége et caoutchouc, à écrou et

tige en fer étamé, qui les faisaient s'élargir dans la bouteille : désagréables en tous points, dangereux à faire sauter, et d'ailleurs malsains au vin, à cause de l'étain garnisseur de la tige. Nous excepterions peut-être ceux de M. Marin, de Paris, dans l'invention desquels on dit que tout est prévu.

Nous en sommes donc revenus tout simplement aux bouchons de liége, spécialement taillés et choisis un à un. On ne saurait faire mieux, en vérité, si par malheur les planteurs de liéges ne forçaient pas tant la culture. Hauteur, 5 à 6 centimètres; diamètre, 3; prix, 120 à 200 fr. le mille. La France, je crois, ne nous en fournit guère, l'Algérie pas encore; et si d'aventure, on était en guerre avec l'Espagne, Reims, Épernay ni Châlon ne sauraient plus où trouver serrure à leurs bouteilles. C'est pourquoi, sans doute, craignant d'en être un jour réduite au bouchon indigène, la Champagne a tant perfectionné les machines à boucher. La Bourgogne y est bien aussi pour quelque chose; on m'a montré à Nuits un inventeur célèbre, et le premier de tous, m'a-t-on dit. A l'exposition de Dijon, à côté des machines

parisiennes de M. Chalopin, il y avait la machine citoyenne de M. Sirugue. Entre gens de Reims, donc, et gens de Nuits, *sub judice lis est.* La Champagne use de la machine Leroy, qui ne bouche pas toujours droit; de la machine Maurice, à embouchoir cylindrique en plusieurs pièces, dont le tort peut consister à canneler parfois les bouchons; etc., etc. Rien n'est parfait : il faut bien que le monde dure; et comment durerait-il, s'il n'inventait pas toujours?

Le bouchon placé, on l'assure par de la ficelle et du fil de fer. Quelque temps on a *galvanisé* ou *zingué* ce fil de fer pour le garder de l'oxyde. On a dû y renoncer : les ouvriers tordeurs aspiraient de la poussière de zinc, et ce n'est point chose saine. S'il faut encore ici que la joie des uns vienne de la souffrance des autres, c'est assez de l'artillerie des bouteilles. Voyez plutôt.

Pleines et bouchées, sous la température naturelle ou artificielle de 20 degrés, comment va s'y faire la mousse? Les caves de Champagne sont des monuments souterrains aux dimensions pharaoniennes. Certaines ont coûté des millions à construire. Les voitures y entrent;

des régiments s'y rangeraient. Les bonnes sont à trois étages, lesquels communiquent par des *essors*, soupiraux ouverts et fermés par des grilles que des volets doublent, afin de pouvoir clore ou aérer selon le besoin. Ces étages permettent d'établir différents degrés de température, de descendre le vin au froid quand la fermentation va trop vite, et de le remonter au chaud quand elle paraît s'arrêter. On sait que la mousse est prise quand l'explosion des bouteilles commence : vite alors, de cette chaude et vive température du tirage on descend le vin au calme et au frais. Point de chocs, point de cris, point de bruit : le silence et la paix, si l'on veut que le vin s'arrête. Grand travail, étude profonde, que peu de gens font bien, que moins encore apprécient : suivre le vin dans sa conception à une forme nouvelle, l'observer, le tenir, lui obéir parfois, ou le soumettre et le vaincre si l'on n'est vaincu par lui ! Cela dure deux et trois ans de craintes, de transes, de mécomptes et de dangers, à jouer avec son honneur, avec sa ruine, quelquefois avec la mort. Sans cause prévue, une bouteille va faire explosion, et ses débris en cassent d'autres : le

vin répandu sur le sol expire aussitôt et se décompose, remplissant l'air ému de chaleur et d'acide carbonique. Bientôt la fermentation universelle se met au rhythme exalté de l'atmosphère; tout s'allume, s'insurge et va se briser si des torrents d'air froid et d'eau frissonnante ne viennent à l'instant calmer cette fièvre chaude! Songez qu'on a vu, à la suite d'explosions abondantes, la température souterraine monter soudain à dix-huit et vingt degrés. Des hommes, dévoués comme des fatalistes, descendent alors au milieu de ces émanations délétères; ils arrosent de glace les bouteilles et les murailles. Les caves sont heureusement disposées à cet effet; elles ont des rigoles et des cuvettes où l'eau des irrigations s'écoule avec le vin perdu. Quelquefois ces héros du cellier se hasardent à saisir les bouteilles furieuses afin de les porter plus bas, là où le thermomètre marque trois ou quatre degrés, par exemple; mais, poussées à sept ou huit atmosphères, à bout de résistance, elles leur éclatent dans les mains. « C'est la guerre! » disent-ils estropiés et sanglants... Mais à celle-là, martyrs obscurs, on ne gagne ni cordons ni gloire.

Et voilà un peu pourquoi le vin de Champagne coûte si cher. Cependant on a trouvé, il y a déjà longtemps, les moyens d'empêcher tous ces désastres. Ces moyens, nous en parlerons tout à l'heure. Pourquoi ne les emploie-t-on pas? Là est le mystère.

XV

Donc, pendant deux ans au moins, à lourd intérêt et grands risques, il nous faut tenir le vin en cave difficilement, et sans cesse en étudier les caprices et les phases. Nous reconnaissons que la mousse se fait quand le dépôt se forme, et surtout lorsque, renversant brusquement la bouteille, la tête en bas, nous voyons des bulles monter sans s'éteindre à travers le liquide. Ce que doit durer ce travail est laissé à l'expérience de

chacun, selon la nature et la valeur du vin opéré. En cela, comme en toutes choses, les uns font bien, d'autres mal, et le plus grand nombre fait médiocrement : c'est notre loi d'origine.

Ensuite le vin est mis *sur pointe*, c'est-à-dire que le fabricant penche les bouteilles, tête en bas, sous l'angle de 30 à 40 degrés, au moyen de suspenseurs spéciaux. Elles restent ainsi placées, *le ventre dans le cou,* jusqu'à ce que le dépôt soit tout entier venu se fixer sur le bouchon. Ce dépôt, gris et sale comme une honte, *caput mortuum* grumeleux, floconneux, scrofuleux, s'appelle *masque* ou *griffe.* C'est une des grandes misères du négociant; parce que pour le faire sortir, quand arrive le dégorgement, on fait aussi sortir du gaz, et surtout du vin : un dixième ou un huitième de la bouteille tout au moins, lequel ne peut plus servir honorablement. L'habileté du *dégorgeur* consiste donc à savoir déboucher la bouteille de façon que le dépôt suive le bouchon comme une balle, et sans crachement, pour ainsi dire. En récompense, le verre peut faire explosion et le tuer. La science conseille bien aux cavistes de se masquer de

métal, comme font les maîtres d'armes; mais allez donc voir clair à votre affaire, dans une cave, avec une persienne en fer sur la figure. O théorie!

Pour amoindrir la perte au dégorgement, quelques chimistes purs avaient essayé de rendre le dépôt pulvérulent, en mêlant au vin de l'alun et du tannin de noix de galle, substances parfaitement malhonnêtes et malfaisantes à l'estomac. Il eût plus convenablement fallu, au moins, employer du tannin de raisin, et à l'alun substituer la crême de tartre. Cette mauvaise économie a été du reste abandonnée; je ne sache pas même qu'on ait jamais dû la tenter dans les maisons qui se respectent; et la Champagne en compte encore, Dieu merci!

Quelquefois, infortune plus grande, le masque reste bêtement suspendu dans le vin, et ne veut pas s'en détacher, malgré cette pratique manuelle, particulière aux œnofacteurs, qu'on appelle le *coup de poignet*. C'est du vin à remettre en futaille, tout simplement, et qui ne vaudra jamais grand'chose.

Le dégorgement fait, et bien fait, du premier coup si l'on peut, ce qui reste dans la bouteille est clair comme

du cristal. Il n'y aurait plus, vous semble-t-il, qu'à remplir, reboucher et livrer. Ainsi faisait-on jadis. Ici, ma tâche devient délicate, car il s'agit d'exposer un mystère avec lequel l'honneur des grands vins ne saurait s'accorder toujours. Qu'y puis-je, après tout? Je rends compte des faits, pas davantage; et si des besoins plus grands ont rendu nécessaire des procédés nouveaux, si le goût général des consommateurs a, faute de mieux peut-être, sanctionné le progrès de l'*industrie* mousseuse, à qui revient le péché de tout cela? La Champagne livre par an au commerce dix ou douze millions de bouteilles de ses vins; je parle seulement de ceux qu'elle avoue. C'est énorme. Eût-elle atteint ce chiffre en gardant ses vieilles habitudes? Là est toute l'affaire, *négociamment* parlant. Qu'importe après cela si quelques regretteurs des puretés anciennes s'en vont gémissant et criant au vin *fabriqué?* Fabriqué ou non, on l'aime, puisqu'on le boit; on l'estime, puisqu'on le PAYE... Est-il honneur ou renommée historique qui vaille aujourd'hui ce dernier mot?

Le *dosage*, ainsi s'appelle le mystère en question. J'ai

entendu des Champenois de premier ordre m'affirmer que, grâce à cela, les vins mousseux actuels étaient infiment supérieurs à ceux d'autrefois. Pourquoi pas ? A Beaune, en 1858, entre négociants de plusieurs âges, s'agita un matin la question des vins factices et des vins naturels; ce ne furent pas les plus jeunes hommes qui préférèrent les premiers. Pauvre mère nature, il faut donc à ces vieillards du vin comme leurs cheveux, leurs amours et leurs dents?

Donc, premier degré de l'art, on *coupe :* c'est-à-dire que l'on met ensemble des vins, compatriotes ou étrangers, de provenance égale ou non. Second degré, on *sucre*, afin d'engendrer le gaz acide carbonique. Troisième degré, on *dose :* c'est comme qui dirait l'illustration et la peinture finale de l'œuvre. Le dosage des bonnes maisons se fait ainsi : on laisse fondre 150 kil. de sucre candi dans la quantité de vin suffisante pour obtenir 200 litres de *liqueur*. Cette liqueur, tout simplement sucrée, est ajoutée au vin mousseux dans ces proportions : 8 à 10 pour 100 pour l'expédition commune, 10 à 12 pour 100 pour l'Angleterre, 15 pour 100 pour

l'Allemagne, autant et plus pour la Russie. Les anciens marchands de vin de Champagne ne dosaient point ; ils savaient apparemment faire du vin *qui se passait de cela*. Le goût peut-être aussi était moins aux bonbonneries de toute sorte. Aujourd'hui que nous voulons, non plus du vin de Champagne, mais de la *crême* de Bouzy et de la *fleur* de Sillery, c'est-à-dire des blancs de vin fouettés, la fabrication *à bon compte* établit des mélanges mousseux, plats, acides ou âpres, — le fond ne faisant plus rien à la chose, — et elle nous les dose ensuite de 8 à 20 et 25 centilitres par bouteille de 80 (du dixième au quart et plus), au moyen suivant :

Liqueur ordinaire, composition pour 200 litres ;

Sucre candi blanc	150 kilo.
Vin blanc quelconque.	125 litres
Esprit de Cognac.	10 —

Rien de plus doux, comme vous voyez, de plus charmant et de plus innocent ! Un peu de bonne eau-de-vie dans du sucre : c'est fin, et fort tout à la fois.

Quand on veut expédier de ces vins à l'étranger, en Angleterre, par exemple, où les buveurs ont le palais

fait aux choses de l'Inde, l'art du confiseur peut se développer et se compliquer comme suit, ou à peu près :

Liqueur des savants, pour 200 litres ;

Vin blanc au sucre candi	120 litres
Vin de Porto.	36 —
Esprit de Cognac.	10 —
Eau-de-vie.	28 —
Kirsch	1 —
Alcool framboisé.	1 —
Eau avec mélange de tannin, acide tartrique, etc.	2 —
Teinte de Fismes.	2 —

Voilà une sauce à faire passer tous les poissons.

Les liqueurs dont vous venez de lire les recettes, *telles*, non pas que le commerce les avoue, mais *que M. Maumené les donne*, ont besoin, dans leur préparation, d'un soin tout particulier. Il faut absolument que le sucre candi qui en est la base soit du sucre de canne ; celui que donne la betterave ne perdant jamais entièrement, si bien qu'on fasse, l'odeur et la saveur qui distinguent sa potagère origine. Même attention pour l'eau-de-vie, cela va sans dire, si haut qu'en puissent lever les épaules messieurs les distillateurs du Nord :

le vin veut bien s'arranger de ce qui vient du fruit, non de ce qui vient des légumes.

La liqueur faite, il s'agit de l'introduire. Une laborieuse affaire. La bouteille a déjà dégagé de l'acide carbonique en chassant son dépôt et perdant du vin; cette seconde opération l'aère encore, évente le vin, *casse*, comme on dit, la mousse, et diminue le bouquet, si par merveille il s'en trouve. Comprenez que d'abord il faut achever d'enlever du verre une bonne part de son contenu, puis verser la liqueur pour remplir, et reboucher ensuite. Le joyeux esprit a eu grandement le temps de s'envoler. D'autant que quelques gargotiers de vin font tout bonnement la chose à peu près, le pot à liqueur à la main, avec poussière, toiles d'araignée, souvent même araignées, mouches et guêpes défuntes dans cette malvoisie perfide. Les maisons bien tenues ont inventé et fait inventer je ne sais combien de syphons et d'entonnoirs pour cet office précieux. L'un des meilleurs appareils connus est une sorte de garde-mousse gazogène très-ingénieux, mais qu'il faut être adroit pour bien manier. Le dégorgeur vide dans le garde-mousse la

bouteille dégorgée, la remplit de gaz ensuite, y fait tomber le dosage voulu par le marchand, et comble le tout aux dépens du garde-mousse. Il en résulte beaucoup de précision et de propreté, avec une perte de liquide infiniment moindre.

En 1844, M. Canneaux, de Reims, trouva un excellent moyen pour doser et remplir. Au moyen d'un tube conducteur adapté à une pompe aspirante et refoulante mue par un levier, il allait prendre dans un vase fermé la liqueur devant servir au dosage. Cette liqueur était amenée dans une chambre cylindrique en cristal graduée par centilitres, d'où elle était ensuite violemment chassée dans la bouteille. Si la dose ainsi injectée était plus que suffisante pour remplir la bouteille, l'excédant, *non de la dose* mais du vin, s'échappait par un tube aboutissant lui-même à une autre bouteille servant de récipient. Il y avait une prévision pour le cas contraire. Point d'air introduit, point de gaz perdu, ni la mousse ni l'arome.

Quelle a été la destinée de cette ingénieuse machine? Je l'ignore, et n'en sais pas plus d'une autre, à MM. Rousseaux et Ruinet.

On a aussi, chez ceux qui se distinguent, — et le nombre en est grand, sans doute, — un très-joli instrument pour connaître la puissance de la mousse dans la bouteille. Cela s'appelle un aphromètre (mesure-mousse). C'est un syphon à vis qu'on enfonce dans le bouchon ; un manomètre de Bourdon y communique et le surmonte : la pointe du syphon, mise en rapport avec le vin, fait écrire aussitôt sur le cadran du manomètre le nombre d'atmosphères auquel la bouteille est chargée. C'est utile dans les commotions souterraines de température, comme aussi pour s'assurer du degré de résistance du verre avant de mettre le vin sur pointe.

Quand la bouteille est dosée, *secundum artem aut voluntatem*, on la rebouche, avec un bouchon supérieur encore de choix et de qualité au bouchon de tirage ; on laisse le liquide mariner dans son sirop pendant quelques jours, et l'on met enfin le bonnet sur le goulot, bonnet d'étain ou de goudron, selon la tradition des marques. Rœderer et madame Cliquot goudronnent, Ruinart et Saint-Marceaux étament. On dit la *marque*, parce que le bouchon définitif porte, marqué à feu, le nom de la mai-

son d'où le vin sort. Cette marque, unique garantie du consommateur, est personnelle, et protégée comme la marque de fabrique. Il y en a de bonnes et de mauvaises; nous ne parlons ici que des bonnes, bien entendu. Défiez-vous des bouchons anonymes; il faut que le vin qu'ils couvrent ait été très-honteusement fait. Défiez-vous des bouchons d'amateur, qui sont au premier venu. On se fait faire aujourd'hui du vin mousseux en Champagne comme un quincaillier des pendules à Saint-Nicolas; le fabricant y met le nom que vous voulez : l'argent supprime l'amour-propre; mais qu'est devenue la garantie?

Et même, un négociant m'a dernièrement appris à me défier de tous les bouchons. Il est possible, m'a-t-il dit, de déboucher une bouteille de grande marque et de la reboucher avec un bouchon vulgaire. Cela peut faire du vin d'exposition et gagner des médailles au concours. Vérité, pauvre effarouchée, qu'en dis-tu?

XVI

Nous avons raconté à peu près comment les choses se passent. Les périls et risques sont considérables et nombreux : toutefois, le commerce de Champagne établit aisément ses vins courants au revient de 2 fr. brut ; il y a marge encore pour un beau bénéfice. Si l'on pouvait éviter la casse des bouteilles, preuve ultrà ruineuse de la mousse, ce serait trop beau. Admettons, comme je le disais tout à l'heure, que la Champagne, cette mère

Gigogne, mette au monde, bon an mal an, 10 à 12 millions de bouteilles vivantes en ses 7,500 hectares de vignes : à 10 ou 15 pour cent de casse, — 1857 et 1858 ont cassé 25 pour cent, — cela fait en toute modestie 15 ou 18 cent mille bouteilles immolées. Comptons-les seulement à 1 fr. 50 la pièce, puisqu'elles n'ont reçu encore ni le dosage ni la toilette, c'est, au plus bas mot, un dommage annuel de deux ou trois millions. Triste rente.

De tout cela, comme de raison, commerce et science se sont occupés. Un savant Rémois, M. Maizière, voyant offrir par les négociants une prime de 10 pour 100 pour le préservatif, a inventé le paracasse. C'est une cuve en fer servant d'enveloppe à un bain dans lequel peuvent être immergées 15,000 bouteilles fraîchement tirées à la grande mousse. Cette cuve, hermétiquement close, est soumise à une pression continue qui, à l'aide de la résistance propre du verre, neutralise la force expansive excentrique du gaz, laquelle peut aller jusqu'à 7 et 8 atmosphères. Point de casse donc et forte mousse. La chose eût coûté 2 pour 100 de dépense, au lieu des 10 pour 100 offerts. Le commerce n'en a pas voulu. Les

négociants se défient des savants : ils n'ont jamais dit pourquoi. Savoir n'est pas pouvoir, d'accord : mais pouvoir sans savoir, qu'est-ce?

Ceci rejeté, la science, qui n'est pas la mer, et à qui Dieu n'a pas encore dit : Tu n'iras pas plus loin, s'est demandée, en son génie, si l'on ne pourrait point faire le tirage du vin autrement que dans du verre. La réponse qu'a trouvée M. Maumené me paraît à moi concluante et pleine d'éclat ; les hommes compétents la jugeront.

On a pris deux bouteilles en cuivre ; on a fait étamer l'une et argenter l'autre. On les a remplies de vin de tirage, on les a bouchées, ficelées et mises à la cave. Au bout de sept mois, ouverture. La bouteille étamée ne contenait point de mousse : le ferment avait péri, *empoisonné par l'étain ;* le vin puait le cadavre ; il était livide et affreux. La bouteille argentée, au contraire, était magnifique : vin clair, mousse immense, dépôt parfait, goût vierge. Pas un atome métallique à l'analyse ; la surface intérieure *brillante comme le premier jour.*

Il s'agissait d'étendre l'expérience : M. Maumené l'a fait en inventant l'*aphrophore* ou porte-mousse. C'est un

cylindre en cuivre de 4 mètres, argenté par le procédé Christofle (jadis Ruolz et Elkington). Le haut s'ouvre par un couvercle; le bas est muni de regards en verre qui servent à voir faire le dépôt. L'aphrophore contient 32 hectolitres, ou à peu près 3,500 bouteilles, en laissant une *chambre* de 50 à 60 litres. Vous l'emplissez de vin en condition de fermentation; vous ajoutez, si vous voulez, un peu de glutine afin d'obtenir plus de mousse, et aussi un peu de tannin de raisin, afin de neutraliser la graisse que la glutine ne manquerait pas de produire; vous fermez le cylindre hermétiquement, et vous attendez le temps qu'il faut attendre. L'aphrophore est mobile et à suspension; on peut conséquemment le changer de température. Rien, d'ailleurs, n'empêche de le faire moins grand.

Plus de main-d'œuvre, plus de verre cassé, plus de danger, plus d'inquiétude. Le dépôt fini, vous faites passer votre vin de l'aphrophore dans le garde-mousse: puis vous dosez et mettez en bouteille tout à votre aise; aucune appréhension ne nuit plus à vos petits arrangements. Une première grosse dépense à faire, voilà tout:

les brasseurs de bière en font bien d'autres! Ou l'aphrophore ou le paracasse, messieurs de la Champagne. Voulez-vous donc laisser courir et se propager cette diffamation honteuse, que la casse est un bienfait de la nature pour le gros commerçant? « D'abord, parce qu'elle lui dit où en est la mousse? Ensuite, parce que, étant riche, il peut supporter cette perte, et qu'y étant préparé, il vendra en conséquence? Enfin, parce qu'elle le délivre des jeunes maisons, concurrentes étourdies qui lui faisaient peur avec leur feu et leurs idées? »

On a menti, n'est-ce pas? Une telle spéculation n'est pas possible? Il y a certainement chez vous, comme ailleurs, des rivalités imprudentes et des rivalités indignes. De hâtifs commerçants, à Épernay, à Châlon, à Avize, se laissent entraîner dans une folle course où la concurrence est le départ pour arriver à la ruine. La fraude et ses pratiques font peut-être plus de mal à la Champagne qu'à tout autre pays de vin quelconque. L'Anjou, le Jura, la Lorraine, l'Alsace, la Suisse, l'Allemagne décorent beaucoup trop de bouteilles d'une étiquette

faussaire qui va tromper le monde entier. Il court des prospectus de Lagny-sur-Marne, dans la Brie, nous annonçant effrontément des vins de Champagne haut-mousseux à trente sols la bouteille. C'est attristant, c'est irritant : mais est-ce une raison pour que Reims, la ville au grand vin et à la grande histoire, éternise la casse du verre et la perte du vin au profit barbare de quelques égoïstes? Non. D'ailleurs, personne aujourd'hui n'a plus en Champagne la propriété des grands vins, puisqu'ils sont faits de toutes pièces. L'argent, à lui seul, constitue le négociant. Les marques estimées veulent dire le mieux fait plutôt que le meilleur. Le paysan est devenu le vrai maître de la production. A lui sont les coteaux qui plaisent au soleil, bons sols crayeux que la silice aiguise. Si partout les plants n'y sont pas fins et le fruit supérieur, c'est qu'à mesure que l'industrie progresse, elle apprend à s'en passer, marchandant l'exception qui est le beau et se jetant à bas marché sur la masse. Que les bonnes maisons n'aillent plus à ces mauvaises économies : qu'elles encouragent, au contraire, le vigneron champenois à bien produire en

lui payant bien sa récolte ; et qu'est-ce que les géants auront ensuite à redouter des nains?

Les vins de Champagne gagnent-ils à être tout à fait blancs? Je connais une réponse, vieille de cent cinquante ans tout à l'heure, au préjugé qui veut des vins de Champagne incolores comme de l'eau pure. A quoi les fabricants se prêtent avec empressement : « car on ne mène pas le goût, disent-ils, on le subit. » Ce qui n'est pas vrai, par parenthèse. Il s'agit pour l'instant d'une brochure publiée à Reims en 1718, et attribuée à messire Bidet, officier du roi, tenant un *vendangeoir* à Ay. « On fait, dit cette brochure, en Champagne, *où les raisins ne mûrissent que difficilement* parce que le pays est froid, des vins *gris* qui sont blancs, des vins véritablement gris qui sont peu colorés, et des vins *veloutés*. Pourquoi ne pourrait-on pas faire tous ces vins en Bourgogne, en Berri, en Languedoc, en Provence? La chaleur du climat ne permettra peut-être pas de faire là des vins *tout à fait blancs avec des raisins noirs ;* ils auront un peu de couleur et *n'en seront que plus exquis*, comme ceux que l'on faisait il y a cinquante ans en Champa-

gne, et qui, dans le fond, sont meilleurs au goût et plus favorables à la santé. »

C'est la mode, et non le goût qui veut qu'on boive des vins rouges tout blancs. Or, ce sont les grands marchands qui font la mode : les autres suivent. Et c'est pourquoi quelques-uns, en leur alerte ingéniosité, avaient inventé les vins de Champagne sans vin ou à peu près ; ils étaient blancs, ceux-là, et pour cause : du sucre, de l'alcool, de l'acide et de l'eau ! Les Mumm, les Piper, les Cliquot, les Gibert, les Saint-Marceaux, les Farre, les Ruinart, les Heidsieck, les Delbeck, les Giessler, les Jeannet, les Geldermann et Deutz, les Dagonet, les Billecart, les Lécureux, les Perrier-Jouet, les Dinet-Peuvrel (1), et quelques autres aiment mieux faire du vrai vin, eût-il l'œil un peu brun : il faudra qu'un beau jour le bon sens soit de leur avis.

Maintenant, la morale de tout ceci. Le vin de Cham-

(1) Voilà bien des noms allemands dans ce commerce, sans compter celui de Rœderer, qui est peut-être le premier de tous. La raison, c'est que nous ni nos fils n'apprenons volontiers à parler la langue des autres, nationale fierté ! et que les commis allemands de ceux qui ne savaient pas l'allemand sont tout bonnement devenus leurs successeurs.

pagne est-il un bon vin et faut-il en boire? Oui, parce que, pris aux bonnes sources, et bu en son vrai temps, à sa vraie place, c'est un vin charmant, fin, léger, gracieux, innocent. Oui, parce qu'il est mousseux, et que mousse est synonyme de gaieté, de bienveillance et de bons mots. Oui encore, parce qu'il est admirablement digestif, à cause du gaz acide carbonique qui le sature, poison pour les poumons, bienfait pour l'estomac. Ce gaz ressemble à l'idée; il est bon ou mauvais selon le chemin qu'il prend. Le vin mousseux arrête les vomissements par irritation nerveuse, surtout chez les jeunes femmes qui vont être mères: à mal d'amour, amoureux remède. On l'a trouvé excellent contre la fièvre jaune, en 1819, à la Nouvelle-Orléans. Il agit dans les affections calculeuses à la façon de l'eau minérale de Condillac, qui est la reine des eaux de table (1).

(1) L'eau minérale gazeuse de Condillac (Drôme) doit, dit-on, son nom aux Romains : *Condita aqua* (eau savoureuse), dont on a fait *Conditac*, puis *Condilac*, puis Condillac. Elle contient à peu près son volume en gaz acide carbonique; un litre de gaz pour un litre d'eau. Ce gaz y est si bien combiné, qu'une bouteille de d'eau débouchée dégage encore des bulles après douze heures, tandis que les eaux gazeuses artificielles deviennent inertes en quelques minutes. Dans celles-ci le gaz est prisonnier, dans l'autre il fait partie intégrante. Il y aurait donc une sorte

Mais tout n'est pas dit du vin, parce qu'il mousse; et pour ma part je n'hésite pas à trouver funeste la voie dans laquelle une partie du commerce de la Champagne s'est engagée. C'est en vérité trop d'art et de composition, messieurs. On meurt de talent; assez de suicides le prouvent. Que dans les années tout à fait vertes, pauvres et tristes, vous ayez recours à la liqueur, je le veux bien : ceux qui ont les Saint-Péray font ainsi quand a nature ne leur a pas donné le vin bon. Autrement ils se gardent bien d'y toucher; ils l'attendent venir tout simplement; ils le dégorgent deux fois, trois fois s'il le faut, remplissant toujours avec la même cuvée : et qui boira en 1861 du Saint-Péray-Tampier de 1858 sera certain de n'avoir affaire qu'à du vin. Les bons faiseurs du Jura s'y prennent de même : j'ai eu l'honneur de goûter des Arbois mousseux de MM. Devaux et Blondeau, droits, nets et francs de goût comme une grappe mâchée. Mais profiter, ainsi que j'en sais tant, chez vous et

---

de parité digestive entre le vin de Champagne bien réussi et l'eau de Condillac; l'une comme l'autre boisson ayant pour propriété de ne dégager que lentement son gaz, et d'accompagner ainsi, en l'aidant, le travail de l'estomac, jusqu'à ce qu'il soit achevé.

ailleurs, d'une riche année pour agrandir sa cuisine en coupant d'un peu de bon le médiocre, le passable et le pire, pris chez soi ou chez autrui, et assaisonnant le tout *selon la formule;* voilà qui n'est point honorable, et que je voudrais voir pourchasser et proscrire par les maisons véritables auxquelles la Champagne doit son éclat. C'est au commerce à faire sa police, après tout; et qui veut se salir n'a pas pour cela le droit de salir ses voisins. Hors du troupeau les moutons galeux!

Un humble avis encore, messieurs les Champenois vrais et bons. Si vous voulez bien faire, ne sachez faire qu'un vin chacun. La maison Moët en fait onze, c'est trop : c'est vouloir être plus fort que Dieu. Dieu n'a jamais pu faire qu'un homme; les autres animaux étaient des bêtes. Allez jusqu'à deux tout au plus : l'un pourra être le mâle et l'autre la femelle.

Ce n'était pas si abondamment que l'entendaient ceux qui voulurent autrefois rendre les seuls vins de France maîtres et rois sur le marché du monde. J'ai sous les yeux les notes manuscrites laissées par M. Joseph-Jules Lausseure, de Nuits, et publiées par l'aîné de ses fils

Quand ce négociant illustre commença, en 1822, à rendre mousseux les grands vins de la Côte-d'Or, si les Champenois possesseurs de crus plus ou moins ressemblants à ceux-là eussent suivi l'exemple du patriarche bourguignon, à quelle renommée, aujourd'hui, n'auraient pas atteint partout les vins mousseux de notre France? M. Lausseure n'employait que des vins purs, de haute venue, et repoussait comme un crime toute addition de tannin ou d'alcool. Un seul grand crû noir de la Côte non cuvé, Vougeot, Romanée, Richebourg, sur du Chablis de belle tête; Haute-Bourgogne sur Basse-Bourgogne : voilà tout. Ces fils du soleil viennent au monde assez bien constitués et assez complets pour n'avoir pas besoin de la macédoine champenoise. Aussi, quelle franchise de goût, quel fonds, quel bouquet! Et lorsqu'une bonne fortune fait qu'aujourd'hui on retrouve des vins Lausseure, superbes dans leur vieillesse de grande race, mousseux encore, clairs et vifs après dix-huit et vingt ans, quelle chute honteuse pour les petits de là-bas dans cette redoutable comparaison! A un an de consommation ceux-ci boitent; à deux ans les voilà per-

clus ; à trois ans ils sont morts. Je crois que tous ces vins argentés, dorés, plaqués n'auront qu'un temps: et que l'avenir, pour cela comme pour le reste, est aux choses de vérité. Alors se fera, je l'espère, la restauration des vins mousseux de Bourgogne : la Champagne suivra, jumelle tout au plus, et abdiquant son droit d'aînesse ; car Chambolle, Musigny, Perrières, Vaucrains valent mieux en noir que Bouzy et Verzenay, comme en blanc Montrachet et Meursault sont autrement haut placés que Cramant et Avize. L'art ne prévaut point contre le soleil, ni le commerce contre la géographie.

Pour aujourd'hui, c'est la Russie, l'Angleterre, l'Amérique qui boivent nos grands bourgognes mousseux. La France ne les connaît pas : elle prend les blancs pour champagne! Quant aux Nuits mousseux rouges sans teinture des jeunes MM. Lausseure, merveilles de l'œnologie, idéal de la force dans la grâce, qui, chez nous, s'en doute seulement ? Dans les plus belles et riches caves parisiennes que je sache, même celle qui fut à Bonvalet et que Pierre Dupont a chantée, magnifique rangée cosmopolite de cent cinquante mille bouteilles, il y a de

tous les vins du globe, excepté peut être le bourgogne rouge mousseux. O Béotiens passés que nous sommes ! Un peuple, en définitive, boit le vin qu'il aime et aime le vin qu'il mérite

---

LE VIN DE TOKAJ

La Hongrie possède, dit-on, 1,900,000 arpens de vignes (670,000 hectares à peu près). C'est beaucoup moins qu'en France, proportion gardée. Mais chez nous, en tout lieu où peut pousser la vigne, on la plante. J'en ai vu herbager en plaine, aux quatre vents, comme des choux, dans de la terre à blé : tandis que le vigneron hongrois choisit avec soin la pente, la roche et le midi. Le produit annuel est évalué à 30 millions

d'*eimer*, ou *ako* de 60 litres, soit 18 millions de nos hectolitres. C'est dix-huit fois ce qu'il en faut pour les besoins de la population. Car le pauvre, en Hongrie, ne boit pas de vin tous les jours; les riches en boivent peu; les femmes et les enfans n'en boivent jamais. En France, disait M. de Fontanes, *la beauté sourit au vin;* ce serait faire injure à une dame hongroise que de lui en offrir, surtout s'il n'était pas de Tokaj. Aussi, bien longtemps il se trouva qu'on en faisait trop, ne *sachant à qui le vendre*. Les Polonais et les Russes en prenaient bien, mais point les Allemands, à cause de la douane, judicieuse institution qui d'un côté fait donner pour rien les habits, et force, de l'autre, les gens à s'en aller tout nus. Si bien que le vin ordinaire valait deux sous la bouteille en province, et quatre ou cinq sous à Pesth. Maintenant, sous la domination autrichienne, on vend davantage, mais comme l'impôt a quintuplé, on boit plus cher. Cependant, le vigneron n'y gagne pas plus, parce que c'est le vainqueur qui fait le prix aux vaincus.

Le pays vignoble est très-beau. De hautes collines toutes vertes de plants, parmi lesquels des arbres frui-

tiers secouent leur richesses, comme dans la Côte-d'Or les pêchers et les abricotiers. Des maisons hospitalières et charmantes diaprent ces hauteurs, surmontant des caves creusées dans le roc, immenses et majestueuses cryptes dont les soupiraux trouent le sol par éclairs, qui de loin semblent des tombeaux. Là, les petits-fils gardent pieusement les récoltes et les us de leurs grands-pères ; il n'est pas rare d'y boire du vin de cent ans. L'honneur, en ces vieilles terres, est d'avoir, non point de l'argent, mais une chronologie de futailles. Une cave où l'on trouve du vin né la même année que l'aïeul est le trésor de la famille : le commerce extérieur, à peine ébauché, a rendu faciles ces bachiques accumulations. Là, on peut croire véritablement aux vins *vieux*; ce qui serait une déception en Allemagne comme en France, *commercialement* parlant.

Les cépages sont nombreux, au point de faire confusion en certains endroits. Aussi trouve-t-on en Hongrie des vins de toute constitution et de toute couleur : forts, capiteux, légers, secs, doux ; depuis la rose jusqu'au rubis, depuis l'émeraude jusqu'à l'or fondu. Ils ne sont

pas tous bons, bien entendu; mais aucun ne déplaît. La première vigne rouge fut, dit-on, plantée en Slavonie l'an 276 de notre ère, par ordre de Probus, empereur, fils d'un jardinier du pays. La culture est un peu arriérée, en général, de même que le travail des vins et le gouvernement des caves. Les détails que nous allons donner feront peut-être sourire les œnologues émérites. Quant à moi, je l'avoue sous toutes les réserves de la science, j'aime cette antique naïveté traditionnelle, si parfaitement exclusive de l'éducation et de la fraude; et ce n'est pas, certes, chez les *modernes* cavistes hongrois, qui déjà savent faire du *vin de Champagne*, que j'irais, sans peur, m'approvisionner.

Le vin de Tokaj est roi des vins blancs en Hongrie, comme le vin de Ménès y est roi des vins rouges. Celui-ci nous est encore plus inconnu que l'autre; et je ne sais pas si jamais il en est entré en France une véritable bouteille. Ajournons notre jugement sur ce vin mythe. Quant au vin de Tokaj, cinq ou six personnes chez nous peuvent réellement en avoir bu : et c'est de quoi faire un jury, comme à l'exposition de Dijon. J'en-

tends que leur *tokai* était du Tokaj et ne venait ni de Lunel, ni de Strasbourg, ni de Nîmes.

Et cependant est-il si difficile d'avoir de ce vin ? Non, vraiment : pour ma part j'en connais à Paris deux mille bouteilles *authentiques*, qui attendent leur buveur sous la double recommandation de la proscription et de la nationalité. Tokaj, sachons-le bien, n'est pas un cru, mais une ville, située au confluent de la Tisra et du Bodrog, au pied d'un vieux volcan pyramidal, resté debout comme un témoin du chaos sur les confins d'une vaste plaine, et détournant, on le dirait, l'eau du ciel pour l'éternelle soif de son cratère assoupi. On nomme vin de Tokaj tout ce qui se produit sur le flanc méridional de ce mont et des monts voisins, qui sont de nature volcanique comme lui, exposés de même à l'océan de chaleur et de lumière où la contrée nage devant eux. Ce qu'on a dit, sous forme de réclame autrichienne, du vin de Tokaj sortant par petits verres d'un tout petit terrain, propriété du seul roi de Hongrie et de deux ou trois princes, est donc bien évidemment une fable. Le vignoble de Tokaj, appelé en Hongrie *Hégyalia*, occupe cinq

milles en longueur — plus de 70,000 arpens — qui produisent, année commune, environ 100,000 ako (60,000 hectolitres) de vin *ordinaire* ; 30,000 ako (18,000 hectolitres) de vin *fin* ou *demi-fin*, et 4,000 ako (2,400 hectolitres) de vin *superfin*.

Ces deux dernières sortes sont les seules que l'on exporte. La Pologne, la Russie, l'Allemagne en ont. En France et en Angleterre il n'y en a peut-être pas cent bouteilles : la raison, c'est que les Russes, les Polonais et les Allemands *viennent* chercher ce vin, et point les Français ni les Anglais. Or, les propriétaires de l'Hégyalia agissent négativement, à la façon des Turcs : ils *attendent*. Ils ne songent pas même à la consommation nationale, et la livrent sans défense à l'avidité des négociants, qui ont partout le même esprit : de façon qu'à Pesth, qui est leur Paris, le vin de Tokaj pur est un problème, comme dans le nôtre le Romanée-Conti ou le Château-Laffitte. Peu se vantent justement d'en avoir bu ; le reste, dit mon auteur, est dans le cas du paysan à qui on demandait s'il avait mangé du faisan : « Je n'en ai pas mangé, moi, répondit-il ; mais mon frère, quand

il était soldat, a vu quelquefois ses officiers en manger. »

On cultive à trois labours ; cinquante centimètres d'un cep à l'autre ; de trois à cinq brins sur chaque cep. On laisse monter de cinq à sept pieds; n'est-ce pas trop haut ? On échalasse en bois, comme chez nous. La contrée a son plant à elle, quatre ou cinq variétés tout au plus, parmi lesquelles domine le *formint* ou *furmint*, qui est leur pinot, et donne très-peu mais très-bon. Au silence gardé par mon auteur sur la question, je suppose qu'on ne fume jamais.

La vendange vient dans ce pays plus tard que partout ailleurs en Europe : du 28 octobre au 20 novembre en moyenne, quand il fait déjà froid, quand même la neige est déjà tombée, au dernier moment enfin, à l'aurore des gelées, risquant parfois de tout perdre : parce que ces vignerons d'un autre âge aiment mieux n'avoir rien du tout que de n'avoir pas du meilleur; parce que si l'été mûrit le raisin, « c'est le froid de l'automne qui fait parfait le vin. » Car l'été est chaud en Tokaj plus qu'en Beaune, assurément : le 15 août les raisins sont mûrs,

et on les couperait chez nous. Mais le vin fin de Tokaj ne vient pas tout du moût comme le nôtre ; il lui faut, pour être la merveille qu'il est, que les meilleures grappes aient séché, non sur la paille mais sur le cep ; non pas la queue tordue, comme on l'a dit par supposition, mais *en plein boire* de la plante, sans se tacher, ni se brûler, ni moisir, par la sereine alternative des gelées blanches de la nuit et du clair soleil automnal. Si l'automne était humide, adieu l'année. Mais c'est le pays des automnes secs.

Donc on y vendange quand on veut, sans être hâté ou retardé par cette absurdité française du ban, dont nous parlerons tout à l'heure. Le vendangeur a devant lui dans la vigne deux vases, l'un pour la grappe claire, l'autre pour les grumes sèches, qu'il a soin de prendre roses, pleines, saines. Le pied se nourrira du reste ; on le lui abandonne. D'ailleurs, les vendanges faites, on couche la vigne et on l'enterre : une chose excellente, sauf les précautions qu'elle oblige.

Les grappes claires sont mises dans des sacs de grosse toile lâche. Un homme foule ce sac dans une cuve percée d'un trou qui donne sur un broc : voilà le premier jus.

Puis, les sacs sont vidés, et les grappes portées au pressoir : second jus, inférieur au premier. Ces deux jus sont le vin *ordinaire,* notre *vin* proprement dit : on n'en exporte que peu ou point.

Pour faire le vin fin, on réunit, si l'on peut, une centaine de litres de grappes ou grumes sèches, que l'on met dans un tonneau dressé et défoncé par un bout ; à l'autre fond est pratiqué un tout petit trou auquel on adapte un conduit quelconque, paille, plume ou tuyau de pipe. Le poids du fruit fait couler par là, goutte à goutte, ce qu'on appelle l'essence, *essentia.* Cent litres de raisin donnent un litre ou deux d'essence, selon l'année ; moins il y en a, meilleure elle est. Peu de propriétaires en gardent ; elle sert généralement à ce que vous allez voir. On n'en trouverait peut-être pas dans toute la Hongrie deux mille bouteilles, produit épargné d'un demi-siècle de récoltes. Gardé, cela devient un idéal, clair comme l'huile, épais comme le miel, pénétrant comme l'éther. C'est le salut des riches âgés ou affaiblis. Le vieil empereur François Ier en recula sa mort longtemps, « point pour le bonheur de ses peuples, » dit mon

auteur. On laisse l'essence se faire pendant trente ou quarante ans avant de la mettre en bouteille; elle vaut alors de 60 à 100 fr. les 50 centilitres : la bouteille hongroise ne jauge guère plus.

Après que l'essence a été recueillie, les raisins secs sont mis par couches de dix litres environ dans une cuve où quatre hommes les écrasent sous leurs pieds. Il s'agit d'en faire une sorte de pâte liquide. C'est un travail long et dur; et tout grand que puisse être le bien qu'y apporte le calorique dégagé par les fouleurs, j'avoue qu'on pourrait se servir d'un procédé moins *humain*. Le marc ainsi liquéfié est transporté par fractions dans une ou d'autres cuves, qu'on remplit avec le moût de grappes claires. On couvre d'un lit de joncs; et on laisse bouillir de quatre heures à trente-six heures, selon les circonstances, ou l'espèce, ou la tradition, ou le goût de chacun; puis, faisant passer le vin à travers un sac, on le verse dans des tonneaux *qu'on n'ouvre ni ne remplit jamais*. Il se fait en deux ou trois ans et dépose beaucoup de lie, un sixième, par exemple, quelquefois un quart de la pièce; mais cette lie est la nourrice du vin, disent les vigne-

rons, qui voient leur avis très-largement partagé par les Allemands, les Polonais et les Russes, tous acheteurs sur lie, et faisant de cette lie, qu'ils mouillent, de quoi, chez eux, doubler et tripler leur achat de Tokaj. La production hongroise serait quasi-d'accord sur ce point avec quelques œnologues de la Côte-d'Or, à qui j'ai entendu très-spécieusement et vraisemblablement soutenir que le soutirage est la mort des grands vins. Les Francs-Comtois ont aussi, je l'ai dit, un vin blanc célèbre, le vin de Château-Châlon, qu'ils laissent se décrépir en tonneaux, sans jamais ouvrir, ni remplir, ni déranger, ni coller. Celui que j'ai goûté à Besançon, après soixante ans de ce traitement à tout perdre, était encore buvable; mais voilà tout. Ce sont là, sans doute, des coutumes à examiner : toute chose grande est une exception, et toute exception peut avoir des règles qui lui soient propres.

Cent cinquante litres de moût de grappes claires sur 30 litres de pâte de grumes sèches font le Tokaj dit *à une mesure*. Sur 60 litres, il est à deux mesures; sur 90 à trois; sur 120, à quatre. Il y en a même à cinq mesures,

c'est-à-dire 150 sur 150 ; mais c'est très-rare. On ajoute par futaille une dose d'essence proportionnée à la somme de pâte contenue; le tout de même année, scrupuleusement, de même fruit, de même sorte : et voilà les vins fin et superfin de Tokaj, dits *assru'bor* ou *aussbruch*.

Quand on a fait passer le vin de la cuve dans le tonneau au moyen du sac, il reste du marc au fond de ce sac. On accumule ces résidus dans une cuve ; on verse dessus du moût de grappes claires ; on remue ; on laisse cuver quelques heures, — le cuvage le plus court possible, — puis on met en futailles, *sans essence*. Ceci est le vin *demi-fin*, moins doux que l'autre, mais grand, fort et suffisamment muni d'arome : on l'appelle *ma'sla's*.

Enfin, dans les années médiocres, où les grumes ont mal séché sur le cep et ne sont ni assez abondantes ni assez parfaites pour qu'on en fasse de l'essence, grappes claires et grains secs sont foulés et pressés pêle-mêle ; et l'on obtient ainsi un vin supérieur à l'ordinaire, demi-fin comme le *ma'sla's*, et qui s'appelle *szomorodui*.

Ce sont là les trois Tokaj d'exportation, environ

20,000 hectolitres, dont le sixième en vins fins et superfins, et peut-être cinquante ou cent pièces seulement de l'exception.

Il y a aussi le *muscat de Tokaj*, vin dont on compte les bouteilles, vin à boire dans des verres en diamant : « véritable nectar olympien, s'écrie mon auteur, harmonie divine de la force, de la douceur et du parfum. »

Ainsi se fait le vin de Tokaj. Vin délicieux, en vérité, élevé, éthéré, phosphorique, poétique et d'une puissance vivifiante prodigieuse, *quoique très-peu alcoolique*. Je ne connais rien chez nous qui ressemble à cette merveilleuse transsudation volcanique, si ce n'est peut-être le céleste Montrachet qu'on nous fit voir à Dijon, en 1858, et qui datait de 1819. Ainsi se fait-il, le royal vin de Hongrie : tel que la nature le donne, sans mélange, sans chauffage ni gelage, sans eau-de-vie et sans sucre, sans parfumerie ni distillerie. Aussi n'y trouve-t-on jamais rien d'uniforme et qui rappelle nos infernales cuvées. Chaque année a sa couleur, chaque pièce a sa personnalité. Ne vous adressez pas aux négociants pour en avoir : partout les affaires étranglent un peu l'honneur.

Allez : voyez les vignes pendant la vendange ; choisissez la grappe et le grain. Tant que dure le travail de réalisation de leurs espérances, les vignerons de la contrée de Tokaj peuvent interdire leur territoire à tout fût suspect, à tout vin quelconque. Mais, d'où que vous veniez ou soyez, allez et faites, voyageur ; nulle part invité, vous serez partout le bienvenu des vendangeurs. En tout temps, de nuit et de jour, l'hospitalité est la loi hongroise ; mais en jour et nuit de vendanges, les maisons ne sont plus à leur maître. La vendange est la fête nationale et plénière, le retour sacré des allégresses annuelles, où l'on se recherche et se pardonne, où l'on s'embrasse, où l'on s'aide, où l'on s'aime, dans le commun bonheur des travaux récompensés. Les châteaux sur la cime ouvrent leurs portes comme la cabane dans le val. Jeune homme, offrez votre bras à cette vieille femme qui passe ; vieillard, prenez pour bâton ce joyeux enfant. Tous deux vous conduiront à la table mise, banquet gratuit de la contrée pour le passant et pour l'habitant. Pauvre ou riche, assieds-toi, bois et mange ; le plus inconnu est ici le premier servi. Cette musique

chante votre présence, hôte béni de l'Hégyalia ; le bal s'illumine et tourbillonne en votre honneur. Ces voitures ducales, à quatre chevaux attelées, vous porteront où vous avez fantaisie. Voici les vignes : entrez, cueillez, goûtez le raisin librement ; car les murs sont rares, voyez ! et aussi les haies. On n'en est pas là comme en France, à conserver le ban par crainte des voleurs de grappes : il y a tant de grappes !

Et quand vous serez las de concerts, de raisins et de festins, de feux de joie et de feux d'artifice, frappez simplement à la première porte et demandez un lit. Gardez votre argent, s'il vous plaît ; ne dites pas votre nom. Qui donc ici a besoin de votre bourse ou de votre passe-port? En quel département natal vous croyez-vous ? Tous vous ont souri et vous ont salué sans vous connaître ; pourquoi voudriez-vous en insulter quelqu'un ? Oh ! les beaux restes de la fraternité antique ; l'amoureuse et sainte confiance de l'homme en son semblable ! « Hélas ! du moins c'était ainsi avant 1849, quand il y avait une Hongrie libre, » écrivait en 1859 l'exilé que je cite sans dire son nom, la police de là-bas me le prendrait !

« Aujourd'hui, le Hongrois a perdu sa confiance native, sa bienveillance et sa générosité historiques, depuis qu'il voit partout les espions autrichiens. Il vivait à cœur ouvert autrefois, il pensait tout haut; à présent il regarde autour de lui avant de répondre. Lui, si bruyant dans sa gaieté, si fulgurant dans ses plaisirs, si expansif dans ses banquets, le voilà devenu sombre et taciturne, songeant à son passé glorieux, à son avenir douteux. Sa prodigue hospitalité a fait la place nécessaire au calcul et à l'épargne, depuis que l'Autriche a quintuplé son ancien impôt. Lui qui ne connaissait ni le timbre, ni le monopole, ni l'octroi, le voilà maintenant réduit à se débattre entre les mâchoires du fisc! Lui, jadis libre comme un roi, et dont la maison était un enclos sacré où nul étranger n'entrait s'il n'était magistrat, un décret en règle à la main; aujourd'hui, un soldat sans grade peut, comme et quand il veut, visiter ses greniers et ses caves, fouiller sa maison, et sa chambre et son lit! Avec la liberté, il a tout perdu; et son corps esclave n'aura bientôt plus d'âme. Quelques années encore, et vous serez abolies, consolantes et populaires

fêtes des vendanges, et vous vous démeublerez, glorieuses caves de famille, richesse et renommée de l'Hégyalia ! Il faudra bien vendre les vieux vins, l'impôt est devenu si dur ! »

Selon les Hongrois, l'élément particulier du vin de Tokaj, qui fait sa singularité et en même temps sa spécialité médicale, c'est le phosphore, contenu dans ce vin en plus grande quantité que dans les autres. Je crois que c'est là un mérite positif ; mais sur ce point, peut-être, nous aurions aussi notre vin de Tokaj : seulement, le nôtre est rouge et de Bourgogne, Romanée-Conti ou Clos de Vougeot.

En 1830, le docteur Baumes, qui est une des gloires de la viticulture française, eut l'idée de planter dans son vignoble de la côte Princesse à Saint-Gilles, département du Gard, des ceps de l'Hégyalia, de provenance authentique et savamment choisis. Ses études l'avaient amené à reconnaître une sorte d'identité géologique et atmosphérique entre cette côte et la côte hongroise. De même a observé et fait un autre magicien de la vigne, M. Bertrand aîné, de Béziers, qui aujourd'hui pro-

duit en France des vins *vrais* de Chypre, de Madère, de Xérès et de Malaga.

L'excellent docteur Baumes a réussi à merveille. Son vin de Tokai-Princesse a été jugé à Paris, lors de l'Exposition universelle, par le jury international ; et les Hongrois eux-mêmes qui en faisaient partie, reconnaissant ce vin, l'ont salué et récompensé avec admiration. A quinze ans il est bon à boire ; et d'après sa constitution, on pourrait croire sa durée infinie. Toutefois, et quelque délicieux qu'il soit, il ne s'est pas soustrait à la loi des différences par transplantation. Nos vignes de France, portées au Cap de Bonne-Espérance, ont donné le vin de Constance, qui ne ressemble plus aux nôtres. Le Tokai-Princesse, à mesure qu'il se perfectionne, ressemble au Tokaj natif de moins en moins (1). L'acclimatation absolue est une chimère.

---

(1) Les Hongrois écrivent *Tokai* par un *j* : prononcez *Tokaye*.

LE BAN DE VENDANGES

Partout le rouge automne a commencé. Les vendanges s'ouvrent ou sont ouvertes. Déjà le grand potager parisien fauche sa grappe et mèche ses futailles : Argenteuil, Suresnes, Puteaux, Saint-Cloud, Marly, Mareil, Saint-Germain en Laye, Carrières, Maisons, toutes ces côtes de vinaigre et d'oignon se hâtent, par bonne raison : pour que leur pauvre petit vin dure, il faut qu'elles le fassent vert. Le Midi, le Bordelais, le Mâconnais, la

Côte-d'Or, le Jura, saignent aussi sous la serpette et le couteau ; de mauvais outils, par parenthèse, qui tranchent en arrachant. Des sécateurs ou des ciseaux vaudraient mieux mais coûteraient plus cher ; et tout, joie, bienfait, amour, vertu, raison, cède à ce triste pourquoi. Par malheur, voici qu'après une magnifique semaine où le soleil a fabriqué du moût, le sud-ouest s'est remis à souffler ses brumes et son eau ; ce qui est un temps méchant pour la vendange des raisins noirs. Les blancs s'en arrangent encore : leur vin, selon les Champenois, y gagne une clarification plus prompte. L'autre grain veut de l'air sec et du ciel rayonnant ; il faut, c'est un proverbe, que le vendangeur du noir *se mouille*, et non pas qu'il *soit mouillé*. Or, le temps était beau hier, que ne l'a-t-on saisi ? Ou peut-être il sera beau demain, alors pourquoi ne pas l'attendre ? Naïf passant que vous êtes ! Et le ban, donc ! et le ban, s'il vous plaît ?

Singulière et monstreuse exception ! Chacun, partout en France, peut couper son blé, faire son foin, gauler ses noix, cueillir ses cerises, abattre ses pommes et ses poires quand bon lui semble ; ni messier, ni garde

champêtre n'ont rien à y voir ; mais, pour le raisin, c'est une autre affaire. Il faut qu'en certains pays la récolte s'en fasse militairement, et tout ensemble, mûr et dur, sec et pourri ; parce que, si l'on est honnête dans les blés, dans les noyers, dans les cerisiers, dans les pommiers, on ne l'est point dans les vignes !

Donc, la vendange partielle serait l'organisation communiste du pillage entre voisins ? Et vous remarquerez, je vous prie, que cette conclusion au moins ultra-misanthropique n'est sortie ni d'un journal ni d'une académie ; elle appartient, telle quelle, à messieurs les propriétaires indigènes : car voici comment à Dijon, en 1845, s'énonçaient quelques membres du congrès des vignerons :

« Les soussignés sont d'avis (j'en suis fâché pour l'un d'eux qui est célèbre) :

« Que le ban des vendanges, en *Bourgogne* (non pas ailleurs ?) est une mesure essentiellement protectrice des intérêts viticoles, en ce que, indépendamment de l'ordre qu'elle établit dans la récolte, *et des abus et déprédations qu'elle prévient*, elle a pour effet :

« D'abord, de faire apprécier et déterminer par *les*

plus intéressés et les plus capables la maturité du raisin et le moment le plus opportun de le cueillir ; par conséquent d'assurer autant que possible la qualité des vins et leur réputation au dehors.

« Ensuite de procurer dans chaque localité un assez grand nombre de vendangeurs pour que la récolte, qui doit être opérée promptement et sans interruption, soit faite et encuvée sans retard, etc. »

Pour ce qui est de la première raison, nous dirons comme Joigneaux, dans son *Dictionnaire d'agriculture pratique* : « C'est une calomnie gratuite, au moins, si ce n'est pas une absurdité. » On ne toucherait pas plus aux raisins qu'on ne touche aux épis. Pourquoi, Bourguignons d'en haut, si mal penser des Bourguignons d'en bas ? Notre laideur générale est assez grande ; inutile de l'exagérer. M. Latour-Lécheneaux, de Pomard, le déclare noblement d'ailleurs, dans un excellent rapport au comité d'agriculture sur la liberté de la vendange : « Je dois le dire à la gloire de nos populations viticoles, la passion dominante chez elles, c'est l'amour du travail et non l'avidité du bien d'autrui. » Un mot seulement :

quand vole-t-on, si l'on vole? Est-ce en plein jour, bêtement et devant témoins? Car au temps de la maturité, les vignes sont observées et peuplées comme les rues. Est-ce la nuit? En quoi, si c'est la nuit, le ban serait-il un obstacle? Qui empêche, au surplus, comme M. Latour-Lécheneaux le conseille, de prendre en chaque pays une garde villageoise fruitière, suffisamment rétribuée, dont les fonctions commenceraient en août et finiraient en octobre?

Quant à la seconde raison : appréciation et détermination par les plus habiles du vrai temps de cueillir le raisin, voyons d'abord ce qu'on entend par le ban. C'est l'interdiction de récolter avant, et l'injonction de récolter après une décision municipale, confirmée par le préfet ou même par le sous-préfet. Le maire de la commune choisit trois vignerons, lesquels constatent l'état du raisin par deux fois successives, avec rapport sincère de chaque constatation. On peut affirmer que ces trois hommes sont les arbitres de la vendange, car l'autorité jamais ne les contredit. Ils fixent le jour ; on l'annonce, et personne ayant vigne n'y doit couper même son dé-

jeuner en avance ou en retard du quantième décrété; à moins que ladite vigne ne soit enclose de murs, haies ou palissades, ainsi qu'étaient jadis celles des évêques, moines et seigneurs, véritables inventeurs du ban de vendanges, dans la pensée très-adroite et la volonté très-perfide d'être seuls à faire le bon vin. Pensée ni volonté qu'aujourd'hui je ne voudrais supposer à qui que ce soit ; car il serait trop cruel de pouvoir se dire qu'en notre affectueux et fraternel pays, la somme plus forte ou plus faible de soleil départie à quelques-uns sera la règle selon laquelle prospèrera ou se ruinera tout un vignoble, boira bien ou boira mal tout un peuple!

Voici donc que nos trois vignerons ont fait leur rapport, cette sentence de la vie ou de la mort d'une récolte. Ils sont, d'après les commissaires de 1845, *les plus intéressés et les plus capables*. Sont-ils ceux-ci parce qu'ils sont ceux-là, et la possession est-elle partout l'échelle du savoir? Soit. Mais, M. Latour-Lécheneaux nous le dit : les commissaires « s'occupent plutôt de l'opinion publique sur la maturité, que de faire sérieusement

leurs visites. » Hélas! que fait-on sérieusement, surtout quand c'est gratis? Admettons cependant que les rapports ne sont pas des rapports en l'air. En viticulture comme en vinifacture, chacun peut avoir son goût et en faire innocemment sa doctrine. Ceux qui aiment les vins doux et bientôt prêts à boire tiendront à ce que les raisins soient partout très-mûrs, dussent-ils sécher et se perdre en certains coins. D'autres, au contraire, convaincus que les raisins trop mûrs font du vin fugitif, sans bouquet et sans durée, insisteront pour une vendange précoce, et forceront les vignerons en retard à ne presser que du verjus. Ainsi par exemple, la Côte-d'Or a trois zones : la *plaine*, où poussent les plants communs, qui mûrissent les premiers; la *mi-côte*, région des grands crus et des plants fins, plus aérée et moins hâtive; enfin, les *dessus-coteaux*, hauteurs qui prennent tard la feuille et la fleur, et n'arrivent en fruit que dix jours environ après les autres. Or, c'est ordinairement la mi-côte qui fixe le ban, quand la plaine a déjà passé son jour, quand les dessus-coteaux sont encore loin du leur : la mi-côte est prête, qu'importent

haut et bas? L'un fera du pourri, l'autre de l'acide : la mi-côte n'en vaudra et n'en vendra que mieux.

La mi-côte est aux grands propriétaires : là sont les clos, les trésors, les paradis fermés. On n'y vole pas; on y vendange quand on veut, avant le ban, après le ban, en deux fois s'il convient. Pourquoi donc faire le ban? Serait-ce pour abolir la concurrence? Pour que la plaine gardât toujours son avantageuse bassesse et sa précieuse infériorité? Pour que les hauteurs, qui vaudraient parfois la zone médiane si on leur en laissait le temps, n'atteignissent jamais ce dangereux mérite? De mauvais esprits pourraient voir là toute la moralité du ban; car cette violation de la propriété ne fut jamais autre chose qu'une spéculation particulière, au profit d'un contre cent. Dans le bon temps de l'invention, le seigneur ou l'abbé avait le premier jour pour lui; ses officiers avait le second, et payaient, ainsi que lui, les vendangeurs ce qu'ils voulaient, peu ou point. Venait-il à pleuvoir, le premier jour de beau temps était aussi pour la vigne du seigneur, le second pour celle de ses tenants : vassaux, manants et vilains *s'accrochaient* au

reste comme ils pouvaient. L'église, le monastère et le château les surveillaient, à cause de la dîme que le ban rendait très-commode à percevoir, et aussi pour confisquer la vendange, quand, par ignorance ou trop de science, quelque vigneron s'avisait de manquer au programme, et d'user du soleil comme un moine ou comme un duc.

Et cela subsiste encore ? Et l'usage, en cent lieux, prévaut toujours contre la raison ? Car ce n'est qu'un usage, après tout, comme de mettre les robes blanches et d'éteindre les poêles à Pâques, gelât-il à dix degrés. Le ban ne vient point de la loi. La loi du 6 octobre 1791 sur les récoltes dit que chaque année il *pourra,* non pas *devra,* être fait un règlement de la vendange par le conseil de la commune. C'est facultatif, donc ce n'est pas absolu. Autrefois, on entendait plus largement les choses, et le petit vignoble vivait ou mourait mieux encore à la merci du grand ; les commissaires de 1845 le disaient et le regrettaient : « Cette mesure est surtout efficace quand elle a lieu par circonscription ou agglomération de plusieurs communes voisines, comme cela

s'est pratiqué pendant plus de trente ans dans les cantons de Dijon et de Gevrey, et comme cela se pratique encore dans les cantons de Beaune et de Nuits, par l'intervention du sous-préfet, puisque ainsi les jours d'ouverture de la vendange peuvent être répartis entre les communes de manière que chacune ait à son tour le plus grand nombre possible de vendangeurs. »

C'était superbe. Raisin, tu mûriras par ordre! Soleil, tu chaufferas les communes alternativement! Les communes, néanmoins, se sont affranchies de la circonscription ; et les vignerons ne s'affranchiraient pas du bon plaisir de la mi-côte? Où serait le délit? Qui le jugerait? Au profit de qui confisquer? Ma vigne est à moi, parbleu! c'est vrai depuis Naboth. J'en paye l'impôt et les redevances. J'ai droit d'empêcher qu'on y grappille; les grappilleurs déchirent le plant. J'aurais le droit d'empêcher qu'on y chasse ; les tireurs y tuent plus de jeunes tailles que de vieux lièvres. Et je ne la vendangerais qu'avec la permission de MM. les commissaires? « Avons-nous besoin d'eux pour faire ce que nos intérêts commandent, et nous consultent-ils pour les leurs?

disait M. Guillemot, un indépendant. Qu'ils exposent leurs récoltes et point les nôtres! » Je suis plein de respect pour la propriété, sans contredit, et je ne sache qu'une restriction raisonnable à son droit tel que notre société le comprend, c'est de ne causer point gêne ni dommage à la propriété d'autrui. Or, qu'est-ce que le ban de vendange, sinon la gêne et le dommage des uns par les autres?

Le ban n'a qu'une raison qui vaille, et ses partisans n'auraient jamais dû en invoquer d'autres. Il tend à assurer le nombre de bras suffisant pour que la vendange d'une commune se fasse tout d'une pièce, sans interruption, et que de la vigne au pressoir, du pressoir à la cave, il n'y ait point de chômage. Voilà qui est bon à dire, assurément; mais l'inquiétude est de trop ici. Le blé manque-t-il de moissonneurs parce qu'il n'y a pas un ban pour la moisson? La vigne non plus ne manquera de vendangeurs; en manque-t-elle en Champagne, où la vendange est libre? Les bras vont où la besogne est; et les entrepreneurs, puisque aujourd'hui moisson et vendange sont des entreprises, ont l'œil aussi

vif et le nez aussi fin que messieurs les commissaires. Ne croyez jamais qu'une population de sept millions d'hommes laissera périr ses grappes faute de les couper. Et si, par impossible, les vendangeurs nomades venaient à manquer, si le Morvan ne prêtait plus sa bohême à la Côte-d'Or, les vignerons et leurs compères s'y mettraient. Ne pensez pas que le travail en irait plus mal.

Quant à ce qui est de conserver le ban pour la sauvegarde de la renommée des grands vins, la chose mérite-t-elle qu'on la discute ? J'ai toujours entendu reprocher la qualité à la vendange faite trop tôt ou trop tard, quandles sels du fruit étaient encore tout crus ; ou quand ils étaient entièrement changés en sucre, raison de l'alcool assassin du bouquet. Ceci tombait sur le ban précisément. Mais là n'est pas le plus grand mal, et MM. les commissaires le savent bien. Pourquoi prendre le change et nous le donner? C'est la falsification, je ne me lasserai pas de le répéter, qui a porté atteinte et peut-être donné la mort à la renommée des vins de Bourgogne ; c'est le gelage, le sucrage, le chauffage,

procédés malappris et malsains ; c'est la fabrication des vins factices, cette honte de la chimie appliquée à l'égarement des sens et à la dégradation des estomacs. Ce n'est pas la vendange, même avec le ban : ce ne sera pas elle non plus sans le ban.

Laissez les vignerons honnêtes réparer à leur aise les gros péchés du commerce ; ils ont beaucoup à faire et pour longtemps. Et concluons en demandant partout la liberté de la vendange ; car l'intervention municipale n'a point vraiment de valeur ici. Combien mieux nous l'aimerions et la bénirions peut-être, si on la voyait plutôt songer aux maladies de notre chère vigne, qu'on laisse durer et s'accroître, faute du savoir, du pouvoir ou du vouloir de chacun ! Au lieu du ban de vendange, si elle décrétait le ban de soufrage, par exemple? Il est à peu près reconnu, aujourd'hui, que l'oïdium est la peste des vignes et que le soufre est l'antidote de l'oïdium. Un de nos amis, M. Alexis Lepère, jeune arboriculteur au nom justement célèbre, nous signalait dernièrement une bonne décision prise à ce sujet par les cultivateurs de Bagnolet, un village voisin

de Paris. Pauvre vignoble, certainement : mais bon sens vaut richesse. C'était le jour de saint Vincent, insoucieux patron des vignerons. On buvait cordialement au fructifiant retour de la sollicitude du bienheureux, quand un des convives, M. Buisson, proposa, aux acclamations unamines, de fonder entre eux, sans désemparer, riches et pauvres, une société protectrice de la vigne, afin d'assurer une bonne fois celle-ci contre son fléau. Il va sans dire que le soufrage fut le préservateur indiqué. Mais comme il n'est plus rien qu'on ne frelate, et que la fleur de soufre est souvent altérée, éventée, falsifiée, et conséquemment a perdu toute sa valeur destructive quand on l'achète, l'assemblée convint de charger un des sociétaires de se la procurer authentique et de première main ; car si l'opération du soufrage a quelquefois échoué parce qu'elle avait été faite inopportunément, il faut, en d'autres cas plus nombreux, attribuer à la malhonnêteté commerciale l'inertie de ses résultats. Nous croyons faire une chose utile et juste en publiant l'initiative prise par les cultivateurs de Bagnolet, et nous souhaitons qu'elle se propage. Or, si les

municipalités s'en emparaient, dans les pays vignobles, de façon à réglementer l'opération selon ce que dit l'expérience, je pense qu'on pourrait y gagner, loin d'y perdre. D'ailleurs l'hygiène publique est de droit administratif, et celle des plantes vaut bien la nôtre.

Quelques mots pour finir.

Si le vin est une nourriture, il est aussi un médicament; c'est pourquoi certains sages, indignés de nos tromperies et falsifications innombrables, demandèrent jadis que les grands vins fussent pris par l'autorité, qui en eût permis la vente seulement aux pharmaciens et autres fonctionnaires de la santé publique, répondant de leur source et de leur pureté. Au point de vue de son action meilleure sur l'économie humaine,

faut-il boire le vin jeune ou le boire vieux? Les avis se partagent. Le nôtre est de boire le vin à peu près au rebours des âges, vieux quand on est jeune, jeune quand on est vieux. Le vin très-vieux ne convient pas aux vieillards : il contient trop d'alcool, ne possédant plus suffisamment les modérateurs de ce principe. Le vin rouge, vieux au point d'en être décoloré, ressemble trop au vin blanc dans ses effets ; l'alcool n'y est plus voilé par le tannin et les matières extractives, qui se sont précipités ou attachés. Voilà pourquoi toujours un excès de vin blanc est plus incommode, plus douloureux à porter qu'un excès de vin rouge. C'est par le vin blanc que les anciens Perses torturaient leurs coupables et les faisaient avouer ; genre de question que les forts ivrognes tiendraient pour agréable. Mais nous n'admettons pas l'excès, qui va directement contre le but proposé à l'homme dans l'usage de tout ce qui existe. Le bon vin rouge de quelques années restaure, dit le docteur Gaubert, à la façon *d'un bouillon concentré* ; et de tous les vins rouges, le plus excellemment réparateur est celui de Bourgogne. Aux grands vins de Bourgogne surtout s'applique une des-

cription très-charmante et très-exacte de la dégustation, que, pour la seconde fois, nous demandons à son aimable auteur la permission de reproduire (1) :

« Si l'on boit un de ces vins rouges des premiers crus pris à point et servi à la température qui lui convient le mieux, sa limpidité plaît à l'œil ; son arome et sa saveur s'associent pour produire sur le goût et l'odorat une impression délicieuse ; son corps s'étend dans la bouche, y roule avec souplesse, et laisse à toute sa surface, en passant vers l'estomac, une sensation moelleuse et chaude. La bouche vide n'est ni d'une sécheresse désagréable, ni d'une humidité aqueuse ; les deux sens flattés demandent le retour de la stimulation. Au bout de peu de temps, une douce chaleur s'étend de l'estomac à tout le corps ; les esprits vitaux sont réveillés, suscités ; l'action du centre nerveux s'accroît, et la vie de relation grandit avec la stimulation des organes, au grand profit de la sociabilité. Depuis la première impression reçue par le sens de la vue, jusqu'à la dernière qui a retenti aux points

(1) *P. Gaubert.* Étude sur les vins et les conserves.

extrêmes de l'économie, il n'en est pas une qui n'ait concouru au bien-être ; et si l'usage est proportionné à la susceptibilité individuelle, le dégustateur reste bien légitimement convaincu que parmi tous les bienfaits du ciel et toutes les merveilles de l'art, le vin, le grand vin occupe un des premiers rangs. »

C'est bien véritablement un esprit qui entre en nous, comme vous voyez, infernal ou céleste : démon par l'eau-de-vie et le vin frelaté, ange par le jus pur de Beaune et de Nuits. Ne buvons plus d'un vin quand il est mort. Son alcool était son âme ; il n'y est plus, l'âme est partie. Comment? On ne le sait ni pour la sienne ni pour la nôtre. Mais gardons-nous surtout, et gardons les autres des vins *possédés*, — les Bourguignons disent *procédés* — aplatisseurs du palais et constricteurs de la gorge ; sentant bon quand on les débouche, et plus rien quand ils sont débouchés ; vins dont un amphitryon habile ne fait jamais repasser la bouteille, car, séducteurs au premier goût, ils seraient suspects au second ; et en vin comme en politique, qui dit suspect dit condamné. Buveur de vin de Champagne, mets d'abord ton nez sur

ton verre; si le jus rémois tient du *cognac* en dépôt, le pétillement de la mousse t'en enverra des étincelles : pose vite alors la coupe empoisonnée. Pourtant, si bien que l'on soit sur ses gardes, on peut être pris : l'art est grand chez les faux monnayeurs du vin ! Et la preuve, le plus souvent, ne vient qu'après l'usage : on l'a dans la bouche le lendemain, fraîche, pâteuse ou infecte ; assez tôt, heureusement, pour aller rendre grâces, trop tard, hélas ! pour maudire et pour punir. Une règle invariable : ne buvons que de l'eau aux noces et aux *tant par tête les vins compris.* Ailleurs, mes frères, ayez la même prudence pour le vin que pour le jeu ; ne buvez jamais chez les personnes que vous ne connaissez pas. Et quand vous voudrez, en digne maison, savoir tout ce que vaut un bon vin rouge de Bourgogne, montez-le de la cave la veille, et buvez-le dans un grand verre, plein au tiers, tout au plus, après l'y avoir doucement tourné et retourné. La Maison-Dorée, à Paris, a de ces verres épanouisseurs : ils tiennent une bouteille ; à la bonne heure ! Gardez vos petits verres pour la piquette du commerce : ils seront toujours assez grands.

L'auteur de *Jean Raisin*, Gustave Mathieu, qui est notre Horace et notre Perse, a bien voulu donner, pour couronner cette œuvre, la magnifique poésie qu'on va lire. La couronne est bien un peu grande et riche pour une tête si petite et modeste ; mais, dût l'une disparaître sous l'autre, le lecteur y trouvera son compte et sa joie.

LE

TRIOMPHE DU VIN

CHANT D'HIVER

A MON AMI J. BONVALET.

PROLOGUE

I

Pendant que sous la froide bise
Durcissant la terre et les eaux,
La vigne, au versant des coteaux,
Grelotte en son écorce grise,
Descendons la chambre au caveau,
Montons le caveau dans la chambre;
Et noyons au fond d'un tonneau
La rage blanche de décembre.

II

Le vent sanglote sous les portes
Comme une voix de trépassé,
Faisant, dans son souffle glacé,
Tourbillonner les feuilles mortes.
Dans le grand âtre, sur le feu,
Jetons le hêtre par brassées ;
Buvons au retour du ciel bleu ;
Chantons les comètes passées.

CHŒUR

Franchement, le cœur sur la main,
Sans jamais parler de demain,
Du blanc matin à la vesprée
Et de la vesprée au matin,
Célébrons la grandeur pourprée
DU VIN !

CHANT

I

Donc, n'éveillons pas l'Humeur noire,
Ce chat-tigre accroupi qui dort ;
Et buvons pour braver la Mort.
Mourir n'est rien ; mais ne plus boire !!
Amis ! jusqu'à plus soif versez :
Et qu'à l'instant, vidant la place,
Les sombres Soucis dispersés
Partent sans retourner la face !

II

Le vrai vin refait la mémoire :
Remplissez mon verre à ras bord.
A GARIBALDI, tout d'abord,
Si l'on m'en croit, nous allons boire.
Ne pâlis pas, cabaretier !
Quand Zéphyr secoûra les roses
Sur les tiges de l'églantier,
Nous boirons à bien d'autres choses !

III

En attendant, divin poëte,
Redis-nous la belle chanson
Qui fait courir un doux frisson
Du bout des pieds jusqu'à la tête.
Tais-toi, philosophe nouveau !
Je t'ai connu jadis à Rome :
Je crois qu'il pleut dans ton cerveau ;
Ta polémique nous assomme.

IV

Et toi, rimeur à face blême,
Comme sa phrase un sansonnet
Cesse de crier un sonnet
Qui vaut à lui seul un poëme.
Ton sonnet, c'est toi, mais moins beau :
Tant l'homme vaut, tant vaut la chose.
Tu vas me traiter de Boileau ;
Pourquoi n'écris-tu pas en prose ?

V

Est-ce le jour ? Est-ce l'aurore
Qui blanchit tout le cabaret ?
Non : c'est la lune qui paraît.
Versez toujours ! versez encore !...
Et toi, vieille buveuse d'eau,
Cache ta figure livide
Qui louche à travers le carreau,
Sinistre comme un tonneau vide !

VI

Versez pour que mon sang s'allume
Des vertus et du feu sacré
De ce riche vin noir pourpré
S'emperlant d'une rose écume !
Il est velouté, doux et frais :
Quand on le roule et qu'on le lape
Entre la langue et le palais,
On croirait qu'on mord à la grappe.

VII

La couleur qui m'est sympathique
Reluit dans ta rouge clarté !
J'entends des chants de liberté
Jaillir de ton glouglou magique.
Ton bouquet de fraise des bois,
Un peu mêlé de violette,
Me rappelle, quand je te bois,
L'haleine de CENDERINETTE.

VIII

Assés, t'escoutant d'une oreille,
T'esfleurant de mon nez poinctu,
Assés tastonné ta vertu
Et ta qualité nonpareille.
Ami, cognois-moi de plus près,
Je ne suis pas meschant en somme ;
Descends dedans moi, disparois,
Va voir si je suis honneste homme !

CHŒUR

Franchement, le cœur sur la main,
Sans jamais parler de demain,
Du blanc matin à la vesprée
Et de la vesprée au matin,
Célébrons la grandeur pourprée
DU VIN !

ÉPILOGUE

I

Fils du Soleil, c'est assez vivre
Dans les ennuis du noir caveau :
De la bouteille et du tonneau,
En te buvant, je te délivre.
Comme l'âme retourne à Dieu,
O noble vin ! ouvre ton aile ;
Et ressuscite, esprit du Feu,
De l'estomac à ma cervelle !

II

Va surexciter mes pensées,
Et de ce grand pays vermeil
Chasse avec bruit, au grand soleil,
L'essaim des strophes cadencées...
Des blés mouvants aux prés fleuris
Je veux les voir, ces vagabondes,
Sans courber l'herbe et les épis,
Précipiter leurs folles rondes.

III

Mêle ta pourpre ruisselante
Avec la pourpre de mon sang;
Fais, par tous mes nerfs, en passant,
Jaillir la verve étincelante !
Donne-moi l'immortalité,
Rends mon vers plus impérissable
Et plus fort que l'éternité.
Ainsi soit-il, vin secourable!

IV

Est-ce le jour? Est-ce l'aurore
Qui blanchit tout le cabaret?
Non : c'est la lune qui paraît.
Versez toujours! versez encore!...
Et toi, vieille buveuse d'eau,
Cache ta figure livide
Qui louche à travers le carreau,
Sinistre comme un tonneau vide!

CHŒUR

Franchement, le cœur sur la main,
Sans jamais parler de demain,
Du blanc matin à la vesprée
Et de la vesprée au matin,
Célébrons la grandeur pourprée
DU VIN!

GUSTAVE MATHIEU.

Décembre 1860.

LE
CLOS DE VOUGEOT
ET LA
ROMANÉE-CONTI

IMP. BÉNARD ET Cie, 2, RUE DAMIETTE.

LE CLOS

DE

VOUGEOT

ET LA

ROMANÉE-CONTI

PAR

AUGUSTE LUCHET

Auteur de la Côte-d'Or à vol d'oiseau, de la Science du vin, etc.

PARIS — DIJON — BEAUNE

1859

LE

CLOS DE VOUGEOT

I

Le plus charmant de nos naturalistes l'a dit hier, et il a eu raison de le dire : *c'est par ses vins que la France est dominante sur le monde* [1]. Où les livres ne sont pas lus, on boit le vin, en effet. Où la pensée n'entre pas, le vin entre. La douane ne sait pas que le vin vit; elle n'a garde de se défier d'un étranger en bouteilles. La maligne et fine communication que voilà : porter à tous, sans défiance d'aucun, l'esprit, la gaîté, la bonté d'un

[1] Toussenel. *Opinion Nationale.*

peuple en leur portant son vin ! Leur infuser, sans parler ni écrire, ses idées, son caractère, sa façon de croire, de juger, d'aimer et de haïr ! Comment la guerre tiendrait-elle longtemps à ces irrigations généreuses, quand déjà tant d'armées n'ont eu le désir d'entrer en France, tout simplement — je ne parle pas des chefs — que pour y boire à bon marché nos vins *libéraux* et illustres ? Notre vin donc, c'est notre première puissance ; sachons maternellement le soigner et l'élever, et fraternellement en faire jouir chacun selon son savoir, sa soif et ses mérites. Nos arts, on les copie ; nos meubles, nos bronzes, on les imite ; on drape partout, comme chez nous, des arpents de soie sur le fer des crinolines ; on fait le porto et le bordeaux, on fait l'eau-de-vie *de Cognac*, on fait le vin *de Champagne* en Angleterre, en Amérique et en Russie ; mais seule, la France fait naître LE VIN DE BOURGOGNE. C'est pourquoi, du moins, il nous faut l'avoir toujours bon, celui-là, et le répandre toujours authentique et pur : c'est notre devoir et notre honneur. Il y aurait crime à altérer ce vin, notre nationalité, comme il y aurait crime à laisser dégénérer la plante qui le donne : que les marchands et les vignerons se le tiennent pour dit. Frelater notre grand vin, c'est frelater notre verbe ; le mélanger et le couper, c'est dé-

teindre et trouer notre drapeau; mal cultiver la vigne, c'est trahir le pays.

Ne laissons pas davantage la chimie toucher à cette nature. « Si les vins fins de Bourgogne ont quelques rivaux, ils ne sont surpassés par aucun, » dit Jullien : donc à quoi bon tourmenter et tripoter ce qui est excellent? « Les vins des premiers crus bourguignons de bonne année réunissent dans de justes proportions toutes les qualités qui constituent les vins parfaits, ajoute le grand œnographe; ils n'ont besoin *d'aucun mélange ni d'aucune préparation* pour atteindre leur plus haut degré de perfection. Ces *opérations*, que l'on qualifie dans certains pays de *soins qui aident à la qualité*, sont toujours nuisibles aux vins de la Côte-d'Or. Ils ont un bouquet qui leur est propre et ne se développe qu'à son heure : c'est les altérer que d'y introduire d'autres vins, quelle qu'en soit la qualité. Il ne convient même pas de les mêler ensemble; car la réunion de deux vins de la première classe serait suivie de la perte de leur bouquet et ne produirait plus qu'un vin inférieur à ceux de la seconde et même de la troisième classe[1]. »

Le commerce n'a pas toujours eu ces idées-là quant à la pureté des grands vins : le commerce

[1] A. Jullien. *Topographie de tous les vignobles connus.*

s'est trompé. On peut vendre toute sa vie une chose et ne pas la connaître; le désir de gagner de l'argent, très-légitime en soi, tient sans cesse nos oreilles ouvertes aux conseils intéressés des faux savants. Qui ne se laisserait point prendre à l'espoir naïf de multiplier, en l'améliorant, une somme donnée de produits précieux; d'engendrer des perles, par exemple, ou de gonfler des diamants? Les gâte-cornues de laboratoire, les marmitons de la science n'avaient point confié aux négociants plus qu'à la douane que le vrai vin, *considéré dans sa nature générale*, est un *être organisé vivant* [1]. La raison, c'est qu'ils ne le savaient pas. Or *couper* un être vivant, c'est le mutiler, tout au moins! le mêler à un autre, c'est faire un cadavre ou un monstre; prétendre, comme le Prométhée de Chamirey, le composer de toutes pièces, c'est outrager la création. « Si au bout de quelques semaines, dit le savant physiologiste que nous citons, vous ouvrez la barrique qui le contient, vous le trouvez, il est vrai, dans une immobilité apparente. Mais ne vous en tenez pas à cette première impression, et vous constaterez que le vin, depuis sa naissance, qui date du moment de sa formation, jusqu'à sa vieillesse la plus avan-

[1] P. Gaubert. *Étude sur les vins et les conserves.*

cée, présente une suite continue de *transformations* qui ont pour résultat : 1° des modifications dans sa composition; 2° des différences dans sa couleur, sa saveur, son odeur; 3° qu'en outre, *comme les autres corps vivants*, il est sujet à des maladies, dont les unes sont passagères, de simples indispositions, et les autres le dénaturent pour toujours; 4° qu'enfin, après un espace de temps qui varie de une ou deux années à un siècle et plus, il arrive *à la mort naturelle*, dépouillé, usé, ne laissant plus qu'un corps dénué de toutes ses propriétés caractéristiques. »

Résumerait-on autrement les phénomènes de la vie de l'homme? Loi éternelle de l'unité, quel bon jour te comprendrons-nous?

Quant à ceux qui, *sachant tout cela*, persistent néanmoins à vendre des boissons fraudées; et, corsaires de la vigne, assassins du vin, greffant l'ignorance du consommateur sur la complaisance forcée du producteur, attentent encore effrontément et tranquillement à la bourse et aux intestins des honnêtes gens, leur trafic est à bout, Dieu merci! et la propriété leur vassale, dont ils avaient fait leur complice, s'affranchira tôt ou tard de leur dépendance usurière. Des hommes honorables, à l'indignation sincère, ont attaché le grelot; des compagnies tutélaires se sont établies; l'attention

publique est éveillée; l'opinion s'éclaire et se prononce; le mensonge a fait son temps et la vérité se lève. Habitués à leur vie de troglodytes, malsainement et malproprement dépensée dans une caverneuse toxicologie, ces confiseurs souterrains, ces brasseurs de vin lucifuges ne se doutent pas que dehors il est jour et que là-haut l'enquête se fait. Laissons leur cécité s'arranger avec leur conscience, et confions-nous pour sauver le vin à la force des choses. Détournes en attendant ton regard de ces misères, cher lecteur, et suis-nous! voici quelque part un lieu grand et noble où jamais l'on ne se prêta aux méchantes pratiques des apostats de la Bourgogne.

II

Au tiers environ de la Côte-d'Or, en venant de Dijon, quelques kilomètres avant Nuits, entre le clos de Tart et les Musigny d'une part, de l'autre la Tâche, les Romanée et les Richebourg, en ce beau pays de bonne humeur, de bon accueil et de bon vin qu'on appelle Morey, Chambolle et Vosne, un manoir du seizième siècle est debout, inachevé, le dos à la montagne, regardant par ses vieilles fenêtres cinquante hectares de richesses. Ce manoir est le Capitole de la Bourgogne vineuse; le clos qu'il commande est le Clos de Vougeot.

Vougeot, ainsi nommé de la *Vouge*, jolie rivière où vivent des truites délicieuses, est, en vieux français, un *finage* assez petit, limité par Flagey, Gilly, Vosne et Chambolle, quatre voisins plus ou moins démembrés à son profit, car au commencement Vougeot tenait tout entier dans un brin de terri-

toire appelé la *Charmotte*, situé, m'a-t-on dit, au-dessous de la vigne blanche de la Perrière. Et encore cette mince Charmotte aurait bien fini par disparaître un jour, sous les pieds et les mains de gourmands limitrophes que l'abbaye de Cîteaux, à qui elle appartenait, n'avait pas alors force ou pouvoir de surveiller. Heureusement les magnifiques ducs de Bourgogne tenaient cour souvent à Dijon ou à Beaune; et dans leur hospitalité royale, il leur plut de faire bâtir en ce lieu des hôtelleries pour les ambassadeurs et les courriers, comme étant là le point le plus commode entre les deux villes. Autour de ces hôtelleries armoriées, la spéculation particulière mit d'humbles maisons à loger, à manger et à boire, et le village actuel naquit. Ainsi de toutes les fondations. Où le grand s'est assis les petits viennent : les grands ont leurs rayons comme le soleil.

Dire à quelle époque l'abbaye de Cîteaux commença d'être à Vougeot propriétaire de quelque chose serait aujourd'hui assez difficile. Le temps, les révolutions et l'insouciance ont rongé ou dispersé cette origine comme tant d'autres; et il n'y a pas encore longtemps que le propriétaire actuel du Clos de Vougeot retrouvait chez lui-même un morceau de ses archives, découpé en rond de parchemin sur un pot de confitures. L'épicerie a acheté

l'histoire au poids du vieux papier; ce n'est pas chez Sylvestre, c'est chez la fruitière qu'il faut chercher les titres autographes. Nous savons tout au plus qu'au douzième siècle, ou à peu près, les terres qui composent le Clos étaient en grande partie des friches sans valeur et sans culture, appartenant, par hasard ou justice, au prieuré de Saint-Vivant, si peu fier alors de leur possession qu'il les avait abandonnées à tout venant, s'y réservant seulement le droit de dîme en cas de future production quelconque. Saint-Vivant était en ce temps une moinerie puissante, qui habitait et possédait Vosne, où neuf hectares et demi de Romanée portent encore à présent son nom. C'est ce qu'il en reste. Tout passe.

Or, en l'année chrétienne 1086, Eudes Ier, duc de Bourgogne, et Raynald ou Réginald, vicomte de Beaune, touchés par le remords ou par la grâce, avaient fait don à Robert, abbé de Molèmes, et à ses religieux, d'un désert dans les bois appelé *Cistercium*, aux fins d'y bâtir un monastère. De *Cistercium* la langue a fait Cîteaux. Les religieux de Molèmes furent donc les religieux de Cîteaux, et, plus tard, les Bernardins de Cîteaux, quand Étienne Hardinge, troisième abbé de Cîteaux, eut respectueusement accueilli et filialement adopté le réformateur saint Bernard. Peu nombreux d'abord, tra-

vailleurs réguliers, diligents, pieux, sobres, adroits et modestes, ils embaumèrent le pays de leurs prières et de leurs œuvres; si bien qu'à la ronde, les vieillards à qui le passé pesait, la châtelaine ayant son époux à la guerre, la mère pour gagner le paradis à son enfant mort, apportaient à ces intimes de Dieu l'agrandissement progressif de leur enclos. Possession est mère nourrice d'ambition. A mesure qu'on reçoit, on veut recevoir. Les moines, si journellement élargis, se trouvaient naturellement à l'étroit de plus en plus. Ils se donnèrent de même ou plutôt se firent donner peu à peu tout, depuis Meursault jusqu'aux portes de Dijon, et il y a loin! Et quand ils eurent fait de Vougeot le beau vignoble et le bon domaine que voici, il leur fallut ce qui allait de Vougeot à Cîteaux; l'abbaye, pour monter à ses vignes, voulant ne passer que chez elle. Ils achetèrent donc Gilly aux moines de Saint-Germain et eurent, dit-on, grand'peine à le payer : un abbé tel que celui de Cîteaux, qui gouverna depuis trois mille monastères d'hommes et de femmes, devait au moins s'endetter comme un jeune homme et dépenser comme un roi. Gilly fut leur maison séculière au quatorzième siècle, maison qu'ils armèrent et fortifièrent, à cause de la guerre et des voisins; ce qui fit malheureusement deux châteaux en ce même lieu : l'un aux Devienne, barons

de Montbis, l'autre aux prieurs de Gilly, pour la plus grande désolation et extermination du peuple, grain d'orge broyé entre ces deux meules jalouses. Et alors les plus maudits ne furent pas les hommes d'épée; le froc, à ce qu'il paraît, était plus dur que la cuirasse au paysan éperdu. Charitables tant qu'ils avaient été pauvres, les enfants de saint Bernard étaient devenus méchants aussitôt que riches. « *Ils tourmentaient et violentaient les habitants plus que ne firent jamais des laïques*, » dit la chronique de ces temps, un peu surfaits, vraiment, par ceux qui les regrettent.

Enfin, après des siècles de querelles, de procès, d'insultes, des monceaux d'argent perdu, des mers de sang répandu, la crosse eut raison de la hache d'armes, sur le conseil de Charles *le Guerrier*, celui que nous appelons le Téméraire, qui, tout ému de voir ainsi se déchirer sa Bourgogne, dit à son feudataire de Gilly, Guillaume Devienne, de vendre aux moines le château pour ce qu'ils en voudraient donner. Aussitôt que ceux-ci le tinrent, ils le démolirent avidement; et le cher pays n'eut plus qu'une justice, celle de l'abbé, haute et rude, qui, d'elle-même, brûlait vifs les hérétiques et les sorciers, c'est-à-dire tous ceux qu'elle voulait, dans les pauvres gens, bien entendu. En reconnaissance des bons offices du duc, Jean de Cirey, l'abbé

régnant, abandonna sa cause d'abord qu'il fut mort, et se mit avec Louis XI contre la jeune Marie, l'héritière orpheline. Il fallut pour cela faire la guerre aux habitants, restés bourguignons en leur ignorance de la politique. Nouvelle misère pour les vilains, comme toujours. Puis on ne parla plus guère de la turbulente abbaye jusqu'au temps de la Ligue, où, comme de raison, elle tint contre le royal huguenot qui n'avait point encore dit que Paris valait bien une messe. Mal en prit cette fois aux bons moines : on ne prévoit pas tout. Un Bourguignon plus que salé, Tavannes, était l'homme damné du Bourbon; il brûla Gilly, le sacrilége! et n'y laissa quasi que les voûtes. Cela valait bien une soumission, et on la fit. Nicolas Boucherat II, cinquante-unième abbé, homme doux et pacifique, releva le manoir de ses ruines sous Louis XIII, non plus en forteresse proprement dite, mais en *maison de plaisance*, comme on les faisait alors aux puissants, avec fossés, grenouilles et ponts-levis. L'inauguration de l'édifice nouveau fut assez triste. Les Croates de l'Empereur battaient le pays; repoussés de Saint-Jean-de-Losne par l'héroïque défense dont la Bourgogne est si fière, ils vinrent jeter leur rage, et aussi leur soif sur Gilly d'abord et Cîteaux ensuite : mauvaise affaire! Puis il y eut la Fronde, guerre civile élégante et détestable, qui mit bien du monde sans

pain tout autour de là. Enfin, la réunion de la Franche-Comté à la France permit à la Bourgogne de respirer un peu. Elle n'était plus frontière des conquérants; à d'autres de porter ou supporter les premiers coups. C'était toujours cela de gagné.

Alors, Cîteaux redevint prospère, et Gilly fut splendide. Avec d'autres temps d'autres mœurs. L'hospitalité remplaça la bataille; les salles d'armes s'étaient changées en cuisines. Au lieu de lances des broches, l'entonnoir au lieu du mousquet. La règle austère de saint Bernard avait fui pendant la guerre, et personne, ma foi, ne sut où la reprendre. Vive la paix! Les beaux abbés, bien mis, attirèrent les belles dames; le bon vin ouvrit à la joyeuse science. Pendant le festin la musique, l'une aidant l'autre, d'église ni l'un ni l'autre. Le matin peu d'offices; le jour durant grande chasse, grand jeu, grande table; la nuit tout ce qu'on voulait. *Bernardin* devint symbole d'embonpoint, de gourmandise et de belle humeur. Plus d'exactions, plus de rigueurs: on prenait l'amende des vassaux sur la joue des vassales; les prisons étaient des caves. On gardait bien le maigre en carême et les vendredis, mais c'était pour vendre le poisson de l'abbé : encore était-il permis de mettre du lard dans la matelotte. Les *meurettes* de la Côte-d'Or ont gardé cette tradition religieuse.

1789 mit fin à des relâchements dont frémissaient les vieilles mémoires. La révolution licencia les moines, et Gilly, devenu propriété nationale, fut vendu avec le Clos de Vougeot à un marchand de bois de Paris. Quelle chute!

Aujourd'hui, la maison d'été des religieux de Cîteaux est à M. Ouvrard. Le temps a bu l'eau des fossés et mangé les grenouilles; le pont-levis ne se lève plus. Le logis abbatial, resté tel que Nicolas Boucherat II l'avait voulu, dans les belles et larges conditions mobilières d'un intérieur Louis XIII, avec ses vastes lits à pentes de damas, ses fauteuils spacieux à y asseoir deux hommes, ses boiseries gauloises en chêne, ses anonymes chefs-d'œuvre en dessus de porte, s'ouvre aux hôtes du propriétaire actuel moins magnifiquement peut-être, mais non moins courtoisement à coup sûr. Il y a quelque chose de saisissant à regarder en ses immenses restes sur lesquels tant de générations ont pleuré, cette *maison de plaisance*, fière comme une citadelle, grande comme un bourg, ayant dans sa cour une église ainsi que les nôtres auraient une fontaine, et qu'un million ne réparerait pas, jadis bâtie cependant pour les loisirs de moines qui avaient fait vœu de pauvreté. Que de façons on eut toujours de transiger avec Dieu et les hommes!

III

Nous ne savons guère mieux quand les moines de Cîteaux commencèrent à cultiver la vigne. La Perrière fut-elle leur première possession et leur premier essai? peut-être. Leur possession, comment? Par acquisition, ce n'est pas probable. La communauté alors était vraiment trop bien dans les limites du vœu de ses membres, elle que nous voyons au douzième siècle demander grâce pour ses dîmes à l'abbaye de Saint-Germain, qui les lui diminuait par charité! Si donc les abbés de Cîteaux ont eu d'abord la Perrière, c'est qu'elle leur aura été donnée; comme une partie du champ de *Musigné* (Musigny) qui y touche, leur était donnée par Pierre Gros, chanoine de Vergy; comme la vigne *versus Vaonam,* par Hugues le Blanc, chevalier, et sa famille; comme une autre, contigüe, par Liébaut, de Magny-les-Villers; comme enfin leur furent

donnés de même, par Walo Giles, chevalier de Vergy, Eudes le Gras et Eudes le Vert, le terrain sur lequel on bâtit plus tard l'illustre cellier du Clos, et la vigne au-dessous de ce terrain : « *Vineam quam habemus subtus prædictum cellarium nobis contulerunt Odo, cognomento Viridis, et Odo Crassus, et uxor ejus, et filii eorum,* » disent les cartulaires. C'était à qui donnerait aux moines. On avait son âme à racheter tout comme à présent ; or, une vigne, en de tels climats, ne laissait pas que d'être une assez belle mise au tronc du salut éternel.

Ce joli noyau obtenu, Cîteaux regarda comment le vin s'y faisait, et vit que c'était médiocre, qu'on gâchait la terre et le jus. Alors des moines furent institués vignerons : non pas des *profès*, faisant tout eux-mêmes, cela eût trop dépeuplé l'abbaye, mais des religieux demi-laïques, des frères convers, chargés de former des élèves selon la grande doctrine de la sage et naturelle vinification. Un cellier et des pressoirs, voilà sans doute toute la dépense pour le moment. Le duc de Bourgogne Eudes II, pénitent mourant en 1162, voulut, avant d'expirer, confirmer les donations faites à l'abbaye par ses pères ; il lui remit donc tout ce qu'elle pouvait devoir de droits ducaux sur les vignes à elle données dans Vosne et *Flagey* — ce qui aujourd'hui constitue le Clos de Vougeot était

alors sur Flagey. — Deux ans après, le pape Alexandre III, étant à Sens, et ayant reçu de Cîteaux je ne sais combien de futailles en hommage, déclara prendre sous la protection de saint Pierre l'abbaye, ses dépendances, ses vignes et ses celliers, *en toute franchise*. Si bien que, très-longtemps plus tard, le bailliage de Nuits, invité par les bons moines à vérifier leur cote, remit en honneur ces deux vieilles paroles de duc et de pape, et fit les possessions de Cîteaux *hors de ban et exemptes de garde*, « imposant, sur ce, silence au procureur du duc en la prévôté de Vosne, et lui défendant d'inquiéter désormais ladite abbaye. »

En règle avec Rome et Dijon, il ne restait plus aux moines qu'à gagner les bonnes grâces de leurs frères de Saint-Vivant, ou de Vergy, comme on voudra les appeler : ils réussirent à cela comme au reste, puisque la dîme fut, par contrat public, humblement fixée à *quatre sols* annuels par dix journaux, soit trois hectares et demi, de toutes les vignes que devait contenir l'enclos. Voilà ce qui s'appelle savoir faire ses affaires. Les frères de Saint-Germain furent moins coulants, et bien à tort : lutter avec Cîteaux ! on voit que ceux-ci vivaient dans les livres. L'histoire raconte qu'en 1485, Jorraud, sergent à cheval au Châtelet de Paris, et le frère Henry de Cuissy, religieux de Saint-Ger-

main-des-Prés, vinrent un jour au cellier du Clos pour assurer, disaient-ils, le paiement de certains arrérages fort anciennement dus par Cîteaux audit Saint-Germain. Le cellerier leur ayant refusé l'entrée, comme de juste, voilà qu'ils vont, ès-noms qu'ils agissaient, prendre du monde à Morey et à Chambolle, reviennent en force, brisent les portes et saisissent le vin. Mais, dans l'intervalle, un homme à cheval était allé à Dijon pourvoir l'abbaye devant le bailli. Celui-ci vint aussitôt, de sa perruque et de sa personne; et ayant examiné les titres qui accordaient la franchise et l'immunité au cellier de Vougeot, il se découvrit la tête, requit le sergent à cheval de lui tenir les clous et le marteau, et attacha les armes du roi de France sur la porte, en présence des saisisseurs consternés, déclarant fautif de lèse-majesté humaine et divine quiconque à l'avenir violerait cette clôture deux fois sainte. De quoi acte fut donné au fonctionnaire de Cîteaux, à qui les pauvres gens de Chambolle et de Morey demandèrent pardon en pleurant et tremblant, afin surtout qu'il ne les fît point tomber dans les censures décernées contre les infractaires des priviléges accordés par les papes.

Elles y restèrent, ces armes tutélaires — et ici nous laissons parler les contemporains — « jusqu'à ce que dom Jean Loysier, abbé de Cîteaux, changea

toute la disposition du vieux cellier pour lui substituer, en l'année 1551, une maison de plaisance ou château, trouvant sans doute celui de Gilly trop modeste. Et, quoi qu'il dût, *pour toutes sortes de raisons*, faire lui-même profession de modestie, il voulut laisser à la postérité un monument authentique de son faste et de l'inutile emploi qu'il avait fait du patrimoine du Crucifix, acquis et augmenté par les secours et les travaux des saints, au lieu de l'administrer fidèlement et prudemment comme le prescrivait son illustre prédécesseur dom Jean de Cirey : *Patrimonium Crucifixi sanctorum Patrum sudoribus et meritis commutatum fideliter ac prudenter ministrare*. En sorte qu'en place des augustes marques de la protection royale, on voit sur la porte les armes dudit dom Loysier, avec autant de magnificence et de distinction que si les sommes immenses employées à cette construction insolente eussent été prises sur les propres biens et deniers dudit abbé. »

Nous reviendrons sur la renaissance architecturale du vieux manoir vigneron, lieu suprême de franchise et d'asile, dont les abbés et leurs religieux étaient reconnus seigneurs *en toute justice haute et basse*. Tant d'éclat, tant de garanties, et plus tard tant de luxe, n'auraient pas signalé, honoré, préservé ce domaine, s'il n'eût été de notoriété pu-

blique qu'on y faisait le meilleur vin du monde. Une belle tradition à suivre; un noble rang à conserver.

Dans le peu qui reste de documents relatifs à la formation de l'écrin vinicole de l'abbaye, et dont nous devons la communication à l'hospitalière obligeance du propriétaire actuel, nous avons trouvé, outre ceux ci-dessus cités, les noms suivants de donataires ou vendeurs de vignes aux abbés pour les douzième, treizième, quatorzième et quinzième siècles. La magnificence du tout dont on leur doit les parties mérite bien à ces noms un peu de postérité. Voici. Parise, de Vougeot, et Pétronille, sa femme; Gauthier, de Gilly, dit Rosselas, et Marie, sa femme; Pariset, de Vougeot, et Pernette, sa femme; Odo Marey, de Vougeot (un grand nom), et Guillemette, sa femme; Henriet, de Villebichot; Gautier Potot, de Vougeot; Pierre, curé d'Eschaux; Meline, de Villebichot; la veuve Masson; Etienne, chanoine de Beaune; Pierre Poutot; Perrin Bouhier, ès Echezeaux; Mongenet, idem; André Masson et Clémence, sa femme; Jean Raymond; Jean Arduennez; Huguenin de Saint-Loup; Jacques Mariette; Denizet; la veuve Fichansoin; Marceau Bratechet; Pernette Fideret; Etienne et Marguerite Fideret; Hugues Lemoissenot; Henri Simonet; Pierre Raymond; Louis Dechazan; la veuve Pierre Guibert.

Il convient de remarquer qu'en ces temps féodaux l'usage était de mettre hypothèque sur les biens des vassaux pour la dîme et la cense, et de s'en emparer en cas de non-payement. Quelques vignes ci-dessus ont dû s'acquérir ainsi. Au nombre des climats englobés dans le Clos au moyen de ces dons et acquisitions droites ou torses, on cite les Eschonay, le Quartier d'Escoilles, le Quartier du Porchier, le Pertuis-au-Cugne, Musigny-Melot, Devant-la-Maison, à la Porte-Saint-Martin, le Conroy-des-Echezeaux, la Combotte, le Quartier de Maire-au-Musigny, les Echezeaux, le Buchilier, aux Côtes, le Quartier du Tites, au Châtrel, etc. Tous ces noms de climats ont été absorbés par ceux qu'on distingue encore aujourd'hui et qui sont comme les divisions territoriales de la vendange : petit et grand Maupertuis, Maret haut et bas, Plante-l'Abbé, Garenne, Musigny-Chioures, Dix-Journaux, Quatorze-Journaux, Montiottes hautes et basses, Bandes-Saint-Martin nord et sud [1], etc.

Il résulte du procès-verbal de l'arpentage du Clos, dressé le 25 février 1604, en présence de Me Cocquille, notaire, la reconnaissance de 122 journaux de vignes — le journal est aujourd'hui de

[1] D Lavalle. *Histoire de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or.*

34 ares 28 centiares; il mesurait un peu plus alors — « lequel clos de 122 journaux le religieux gouverneur de Gilly fait valoir, de même que les cantons appelés le *Petit-Vougeot*, consistant en huit journaux de vignes noires. C'est tout ce que Cîteaux fait façonner au finage dudit Vougeot. »

IV

Le sol du Clos de Vougeot est un calcaire oolithique. C'est le même à peu près dans tout le bon vignoble haut bourguignon, la Côte-d'Or étant de terrain jurassique et montrant partout l'oolithe en couches parmi les *strata* du calcaire qui la compose. Oolithe veut dire littéralement *pierre en forme d'œuf*, ou pétrification de coquilles ayant cette figure. La mer était là jadis : où les vagues couraient les vignes montent, à 265 mètres plus haut qu'alors. La terre végétale contient de la silice et des carbonates. Terre à bon vin dessus et dessous : vrai sol natal des plants de races victorieuses.

Le plant est du pinot. Pinot noir, pinot gris, pinot blanc. Nous ne pouvons mieux décrire ce plant fameux que d'après M. le comte Odart, le patriarche de l'ampélographie. Les pinots forment dans tous les pays où ils sont cultivés, la base ou le fonds

des vignobles ayant le plus de réputation. Il faut cependant en excepter la Gironde, qui s'arrange d'un autre genre de plant et s'en trouve bien, à ce qu'il paraît. Les pinots sont l'honneur de la Bourgogne et de la Champagne, de la Franconie et de la Hongrie. On les connaît à peine dans notre midi, et encore moins en Italie et en Espagne, à cause de leur peu de rapport, et du raccourci de leur végétation, si contraire aux habitudes *hautaines* et mauvaises de la culture en pays chauds.

Le pinot n'est, en aucune façon, l'affaire des pays *à quantité*, où la fertilité est le premier mérite d'une vigne ; et quand Sauval écrivait de Paris, « Ville située au milieu des plus excellents vignobles de la France, » et d'Argenteuil : « Village béni, produisant des vins délicieux à n'être servis que sur les tables royales, » il est probable que Sèvres et Suresnes n'étaient point plantés comme ils le sont aujourd'hui, et que les meilleures années d'Argenteuil donnaient moins de cinquante mille pièces. Dans la Bourgogne même, et c'est chose triste à dire, la culture des pinots se restreint plus qu'elle ne s'étend ; le *mâlain*, l'*arcenant*, le *bévy*, la vigne aubergine, la grappe cucurbitacée éteignent et noient de leur fange verdâtre ou brunâtre le cristal du *chardenai*, la topaze du *burot*, l'escarboucle du *noirien*. « Il faut du vin pour le commerce, » disent les vigne-

rons maraîchers, sans songer, les imprévoyants, que leurs raisins-légumes aux baies vésicaires, aquatiques, ne mûrissent jamais; et que, veuille un jour — chose qui se fera — le bon sens entrer dans la tête de ceux du Languedoc ou du Roussillon, les chemins de fer aidant, ils seront tous ruinés. Ils ont arraché le plant fin et mis du gamai à la place, les sages! — Bah, disaient-ils, l'orfèvre est loin, l'œuf est lent à venir ; voici que le coquetier passe, tuons la poule! D'ailleurs, elle ne pondait pas toujours d'or, et la quantité arrive au même compte que la qualité : dix pièces à cinquante francs ou une à cinq cents, qu'importe? Mille décimes font toujours vingt écus! —Voilà le calcul du paysan, en Bourgogne et partout. A qui la faute? Pas à lui seul; demandez à l'usure, demandez à l'impôt.

En Touraine, où quelques-uns s'y connaissent, deux communes vignobles seulement ont les pinots de Bourgogne en majorité, sous le nom générique et respectueux de *plants nobles faisant du vin noble*. L'autre pinot prétendu, naturel au pays, n'y ressemble pas du tout.

Ce plant d'élection est particulièrement propre à nos climats tempérés de France, entre le 45e et le 50e de latitude. Il donne là tout ce dont il est doué. Néanmoins, on pourrait en faire de très-bon vin dans les contrées méridionales : mais ce vin différerait du

nôtre. Il n'aurait pas la légèreté, la fraîcheur, le *coulant* du vin de Bourgogne ou de Champagne; il serait doux, aromatique, *médicinal* pour ainsi dire, à laisser en boire un petit verre ou deux, au lieu d'une bouteille; comme, par exemple, le vin royal de Constance ou du Cap, fait de plants qui furent jadis bourguignons, ou l'illustre vin de liqueur de Reggio, si vanté par Spallanzani, et de même origine sacrée. Bourgogne, bonne vieille aïeule, ce n'est pas dans ta maison qu'on t'honore le plus!

On reconnaît les pinots vrais au signalement suivant. Sarments grêles et allongés, d'une grosseur égale du commencement à la fin; en hiver, écorce brune ou gris brun. Feuilles assez grandes, un peu rugueuses dessus, nues et non cotonneuses dessous; lobées parfois, mais à découpures peu profondes : tombent des premières. Grappe petite, à grains ronds et petits. Vin de couleur vive et foncée. — Ceci est le pinot noir, ou *noirien*. — Le pinot gris ou *burot*, même famille, est tout à fait semblable au céleste plant de l'Hégyallia, qui fait le vin de Tokaj. Le pinot blanc, *noirien blanc*, chardenai ou chaudenai, fait les Montrachet, les Meursault, les Pouilly : il a la grappe petite, allongée, les grains presque ronds, peu serrés, marqués de points bruns, bien dorés.

Quand le propriétaire actuel, M. Jules Ouvrard,

vint pour la première fois au Clos, en 1820, il le trouva planté de trois cinquièmes en vignes rouges et de deux cinquièmes en vignes blanches. Longtemps on avait fait au Clos des vins blancs célèbres, qui se vendaient le même prix que les rouges. On mélangeait aussi les deux grains dans la cuvée, à la manière des anciens vinificateurs de Volnay. Depuis 1820, la culture des vignes blanches a été supprimée graduellement, et elle ne compte plus guère que pour un vingtième. Le vin y a perdu un peu de finesse, mais il est plus corsé, plus fort, plus généreux : toutes qualités premières, capitales, impériales. La *délicatesse* n'est point une vertu souveraine, et le vin du Clos de Vougeot est le souverain de la côte.

Cinq ou six cents pieds de burot, *pinot gris*, diaprent ce grand tapis de grappes noires, et jettent au travers leur arome pénétrant.

Donc le vin du Clos est plus puissant qu'autrefois, et on en fait davantage. Au temps de Cîteaux, le prieur eût passé en voiture la revue des ceps, et des allées rayaient le Clos comme un parc. C'était vraiment une offense à cette terre trésorière, et nous approuvons fort la propriété actuelle d'avoir utilement comblé les fastueuses ornières abbatiales. Il s'en faut encore, et de beaucoup, que le plant y soit dru comme en certaines parties de la côte, où l'avi-

dité du nombre abstrait parfois l'air et le soleil. Ce n'est ni un excès, ni l'autre : c'est une raisonnable et saine répartition du sol. Ainsi, la complète récolte rend en moyenne treize hectolitres à l'hectare, tandis qu'elle rend vingt hectolitres de même plant dans le reste de la côte de Nuits. La plus forte vendange de ce siècle a été en 1835, sept cents pièces, soit 1596 hectolitres ; la plus pauvre en 1816, CINQ PIÈCES ! La moyenne est de 350 environ. Cette année on a fait 310 pièces. En 1858, on en avait fait 515, du meilleur qu'il soit possible d'imaginer.

V

La qualité du vin du Clos est tout à fait exceptionnelle. Ce vin ne ressemble à aucun autre vin, et, comme nous l'avons dit ailleurs [1], qui en a bu une fois le reconnaîtra toujours. Superbe de couleur, spiritueux, étoffé, savoureux, vigoureux et souverainement digestif, il possède un bouquet particulier, unique, que beaucoup comme nous ont attribué au mélange des climats résumés aujourd'hui et fondus dans son admirable panthéologie. M. Ouvrard n'est pas tout à fait de notre avis. Selon lui, la spécialité de goût du vin du Clos résulte de l'ancienneté des souches mères que jamais on n'arrache, qui toujours restent dans la terre et s'y consomment, lui rendant en mourant le plus possible de ce qu'elle leur avait donné. Cette *personnalité*, pour dire le vrai

[1] *La Côte-d'Or à vol d'oiseau.*

mot, qui en nul autre peut-être n'éclate aussi visible et aussi franche, dépend de l'immuable constance des mêmes procédés dans la culture, préceptes traditionnellement conservés et religieusement observés. Depuis les moines on a fait comme faisaient les moines : le *magister cellarii* s'appelle aujourd'hui le *chef tonnelier ;* dom Goblet est remplacé par M. Roux, ni plus ni moins. Quoi qu'ait risqué d'en dire un calomnieux voisinage, jamais l'engrais animal n'a souillé la terre sainte que voilà. Tout l'amendement y consiste à reporter en haut l'humus que les alluvions ont fait descendre tout chargé de détritus et de sels, et à déposer au pied des jeunes ceps de la *genne*, ou marcs de raisin *brûlés*, c'est-à-dire distillés pour en faire une eau-de-vie qui n'est pas bonne, mais qu'on aime dans le pays, grâce à l'aveuglement du patriotisme et au perfectionnement des alambics. L'accusation de pousser au provignage n'a pas plus de fondement. Le provignage est, comme on sait, le renouvellement de la vigne. C'est par la juste proportion gardée entre la quantité des vieux ceps et celle des nouveaux que l'on obtient la constance de l'espèce et de la qualité. On provigne en creusant une fosse, dans laquelle on couche une jeune pousse, laquelle s'enracine par la base de sa courbure sans cesser pour cela de tenir à la souche mère. C'est ce qui s'appelle un *provin* : dès qu'il

rapporte, il devient *cep* : ce que l'on dit *vieux cep* est donc à la longue tout simplement un vieux provin, ou un provin moins jeune. Or, dans beaucoup de vignes, on donne au vigneron tant par provin; ce qui peut et doit l'intéresser à la multiplication, sans vraiment que le reproche en soit bien à lui. Le Clos, au contraire, procède par forfait de culture en son ensemble ; et le vigneron n'y a point de profit à provigner plus qu'il ne faudrait. Le provignage au Clos de Vougeot est fait au *vingtième*, c'est-à-dire vingt provins par ouvrée, d'année en année, par aménagement d'âges. Vingt provins par ouvrée font 160 par journal, ou 350 par hectare. L'hectare compte 20,000 ceps environ : le Clos de Vougeot enferme donc UN MILLION DE VIGNES. On donne à la vigne quatre *façons*, selon l'usage général de la Bourgogne. Et voilà toute la culture.

Faisait-on autrefois plusieurs cuvées au Clos? Vendangeait-on et fabriquait-on séparément les trois zones? Y avait-il vraiment cette illustre et fabuleuse cuvée d'en haut qu'on ne vendait pas, et que l'abbé se réservait pour en faire des cadeaux à son duc, à son roi, à son pape; comme Jean de Bussières entre autres, à Grégoire XI qui, pour trente pièces envoyées, je crois, en 1371, le fit cardinal quatre ans après, le temps de mettre en bouteilles? C'est possible; mais rien ne le constate. Comptes,

mémoires, tout a disparu. La tenue des livres est absente. Cependant il reste à la connaissance de tous un grossier ensemble historique, une masse fruste de faits, où rien n'établit le fait des trois cuvées. Il est dit, par exemple, que l'abbaye de Cîteaux buvait douze *queues* de vin par mois (vingt-quatre pièces), mais c'était du vin de dîmes et de censes *où le vin du Clos ne figurait en rien*. L'abbé seul avait de celui-ci sur sa table; ainsi l'établit la libre et dolente chanson des moines, *Kyrie, dans la chambre de notre abbé*. S'il y avait eu trois cuvées au Clos, ne trouverait-on pas un peu de la troisième, qui serait l'inférieure, dans cette consommation annuelle de 650 hectolitres? A la saint Martin, on faisait le prix du vin de l'année pour la contrée; c'était l'abbaye qui se donnait ce droit, comme aujourd'hui les hospices de Beaune pour la côte de Beaune : le Clos et Chambolle primaient entre tous les autres, ils s'appelaient *les excellents* et passaient avant Chambertin comme avant Nuits; il n'est pas parlé de telle ou telle cuvée du Clos. Le concierge de Vougeot recevait par an une hémine et demie de blé et *deux feuillettes de vin* : ce vin était-il du Clos? Pas du tout. Un fragment retrouvé des comptes de Cîteaux donne le prix du vin de Vougeot en 1367 et 1368; les archives de Nuits nous l'ont gardé, rouge et blanc, de 1660 à 1789 : *sept francs* la queue en

1367, 350 francs en 1777— le franc de 1357 était le double louis de 1777 — pas question d'une différence de cuvées. Qu'est-ce donc qu'on faisait de la troisième? Est-ce à dire que l'on vendangeait en trois fois, et qu'on mêlait ensuite tous les moûts? Rien ne le prouve non plus. Quant à ce vin d'en haut que l'abbé donnait et ne vendait pas, nous savons que tous frais faits et l'entretien de Gilly payé, Cîteaux gagnait à peu près la moitié nette du produit des vins du Clos; et si c'était là, en effet, le meilleur revenu de l'abbaye, il est probable qu'elle ne s'en montrait pas si généreuse. Qu'il y eût une réserve des bonnes années dont on usait pour entretenir des amitiés précieuses, c'est une autre affaire. Mais ni cela ni le reste ne fait les trois cuvées; et nous tenons de M. Ouvrard lui-même, qu'au commencement de son exploitation il occupait à Vougeot un neveu du tonnelier des moines, lequel lui a affirmé que jamais, du vivant de son oncle ni du sien, il n'y avait eu plus d'une cuvée au Clos, excepté en la terrible année 1788, où le raisin d'en bas n'avait pas mûri du tout.

On ne fait donc au Clos et peut-être n'y a-t-on jamais fait qu'une cuvée, quelquefois deux. Une année, M. Ouvrard a pourtant essayé d'en faire trois, pour complaire à la tradition vraie ou fausse; et, comme de raison, il a convié les gourmets au juge-

ment des résultats. Plusieurs, chose étrange, ont mieux aimé la cuvée du bas; le plus grand nombre a préféré le mélange des trois, comme donnant mieux la saveur historique. Il faut croire, en conséquence, que les choses sont bien ainsi, et que rien d'important n'aura été changé aux bases de culture et de façon posées par les moines de Cîteaux, maîtres des maîtres en agriculture, eux qui les premiers chez nous firent une dignité et un art du travail manuel de la terre, jusqu'alors bêtement et criminellement dédaigné, laissé aux serfs comme une peine et une flétrissure. Leurs fermes furent les fermes-modèles, leurs granges, les granges-écoles de l'Europe ; et quand ils se mirent à la vigne, dont leur austérité première les avait d'abord éloignés, ce fut comme ils s'étaient mis aux champs, en savants, en amateurs, en artistes. Eux seuls avaient lu, eux seuls savaient; leur regard profond tirait l'horoscope du sol, leurs doigts magnétisés par le génie sentaient le fruit naître sous l'écorce. C'est bien un peu là le secret de leur puissance et du respect tremblant qu'ils inspiraient. Ce qu'ils avaient dit arrivait; ils étaient donc les confidents de Dieu pour le pauvre monde, comme en leurs prédictions plus grossières les bûcherons et les bergers étaient les confidents du diable. Prophètes ou sorciers, voilà tout le moyen âge.

Le lecteur trouvera ci-dessous le règlement de la culture du Clos. Certaines des dispositions de ce règlement portent encore leur cachet d'origine, et ce qu'on observe dérive identiquement de ce qu'on observait. C'est pourquoi nous pouvons dire avec assurance que nulle part en Bourgogne, ni peut-être en Europe, on ne cultive mieux qu'au Clos de Vougeot.

CULTURE DE LA VIGNE AU CLOS DE VOUGEOT

Immédiatement après vendanges, les échalas seront arrachés, aiguisés et mis en tas.

Labour. Il en sera donné quatre, savoir : le premier, immédiatement après que les échalas auront été arrachés ; le second, après la taille, à la fin de février ou au commencement de mars. Ces deux labours, *de bas en haut*, seront donnés le plus profondément possible ; par ce moyen, les ceps seront mieux rehaussés, la vigne plus parfaitement plantée, et elle restera mieux en place.

Le troisième labour sera donné à la mi-juin, selon que la saison sera plus on moins précoce ; et enfin, le quatrième, après la moisson. Ces deux labours seront donnés comme on le pratique habituellement, de haut en bas.

Nettoyage. Le nettoyage consiste à ôter tous les chicots, brindilles et faux jets des ceps ; à réduire à une seule saillie ou branche de l'année ceux qui ne sont destinés ni à être provignés ni à fournir des greffes, et enfin à ne laisser à ces derniers que des saillies saines et vigoureuses, et de préfé-

rence les plus basses, à la longueur desquelles on ne doit rien retrancher.

Provins. Les provins étant les régénérateurs de la vigne, on ne saurait donner trop de soins à les bien faire. Le premier de tous est de s'assurer de la qualité du plant que l'on désire propager. Pour y parvenir, chaque vigneron, quelques jours avant les vendanges, doit parcourir les vignes qu'il cultive et marquer tous les ceps dont les raisins sont de bonne qualité, d'une belle forme et promettent d'arriver à une parfaite maturité; ce qu'il fera en attachant un brin de chanvre ou de paille au pied de chacun d'eux.

On peut commencer à faire les provins immédiatement après le premier labour; il convient qu'ils soient faits à la fin de mars. Ils ne seront composés que de deux ou trois ceps ayant chacun deux ou trois saillies.

Il sera fait vingt provins par ouvrée, ou cent soixante par journal. Les vignerons qui, sans y être autorisés, excéderont ce nombre, ne seront payés que sur le pied de vingt. Comme cependant il peut y avoir des vignes auxquelles il soit nécessaire d'en faire une plus grande quantité, lorsque cela arrivera, le vigneron en préviendra le régisseur, qui, après vérification, lui indiquera la quantité qu'il devra en faire.

Tout le travail relatif aux provins sera fait en saison convenable, jamais par le grand froid, non plus que pendant la pluie, mais un jour ou deux après, suivant qu'elle aura été plus ou moins considérable, la terre, en général, ne devant être remuée qu'autant qu'elle peut facilement s'ameublir.

Greffage. On doit greffer dans le courant du mois de mars. Trois motifs se réunissent pour introduire l'usage de la greffe dans le Clos; le premier, pour remplacer le raisin blanc par du rouge là où ce dernier domine d'une manière

prépondérante; le second, pour substituer le blanc au rouge dans le cas contraire; et le troisième, pour faire disparaître, tant en blanc qu'en rouge, les ceps de mauvais plant qui peuvent être disséminés dans le Clos.

Taille de la vigne. La taille de la vigne, qui a ordinairement lieu dans le courant du mois de février, est une opération intéressante et à laquelle on ne saurait donner trop d'attention.

Planter et lier. Immédiatement après le second labour, c'est-à-dire au commencement d'avril, on doit planter les échalas et y lier les ceps.

Ébourgeonnement ou *évasivage.* Cette opération consiste uniquement à ôter les bourgeons qui ont poussé sur le vieux bois; elle doit précéder de deux ou trois jours la donnée du troisième labour.

Accolage. Après le troisième labour, on liera les nouveaux jets ou saillies aux échalas, sans en rien ôter.

Relèvement. Lorsque les raisins commenceront à *varier* ou changer de couleur, on relèvera les échalas tombés, et après en avoir réuni deux ou trois ensemble en forme de faisceau, on prendra l'extrémité des saillies des ceps correspondants, qu'on relèvera et liera à l'extrémité des échalas avec du menu chanvre ou de la paille, sans les tordre.

Sarclage. Les vignes seront sarclées à la main toutes les fois qu'elles en auront besoin et particulièrement avant chaque labour.

Vendanges. Les vignerons donneront leurs soins à ce que les raisins *de plantes*, les verts et les pourris, s'il y en a,

soient laissés aux ceps, *attendu qu'ils ne doivent point concourir à la composition des vins du Clos;* et enfin le dernier jour sera employé à vendanger les verts, les pourris et les *plantes*, c'est-à-dire les jeunes ceps, ainsi que les raisins qui auraient pu échapper à la recherche des jours précédents.

Encouragement. Les vignerons auront *cinq francs* par pièce de vin remplie au 30 novembre, c'est-à-dire que si à cette époque la quantité de vin récolté est de cent pièces, il leur sera donné 500 francs. Chaque vigneron aura droit à cette somme proportionnellement à la quantité de journaux de vigne qu'il aura cultivés.

Mauvais temps. Le temps, lorsque les vignerons sont au travail, pouvant changer d'un moment à l'autre, et de beau qu'il était devenir pluvieux, froid et contraire aux travaux de la vigne, le chef, lorsque cela arrivera, est chargé d'en prévenir les vignerons au son de la cloche, lesquels, lorsqu'ils l'entendront sonner, devront discontinuer leurs travaux et se retirer.

Toutes les fois qu'ils trouveront les portes du Clos fermées, ce sera pour eux un indice qu'ils ne doivent pas y entrer. Le commis, en conséquence, doit, tous les jours où il fait bon travailler, aller ouvrir les portes du Clos à la pointe du jour, et les fermer le soir, à la tombée de la nuit[1].

[1] *Communiqué par l'administration du Clos à M. le docteur* LAVALLE.

VI

Il est d'expérience ou de préjugé que, de la fin de la floraison à la vendange doit s'écouler comme une échéance de banque, *quatre-vingt-dix jours*, singulier rapprochement. Fleur passée, vendange à trois mois : il fallait bien une base pour asseoir le *ban*, cette prétendue protection de la vigne, cette garantie mensongère du bon vin. Nous avons publié ailleurs ce que nous pensons du ban de vendanges, et nous n'y reviendrons pas. « Il s'introduisit, dit le président Bouhier, pour *plusieurs bonnes raisons :* 1° afin que personne ne vendangeât *avant que la maturité du raisin eût été bien reconnue ;* 2° afin que les forains (marchands du dehors) fussent avertis et pussent se préparer ; 3° afin que les vendangeurs travaillassent ensemble et tout de suite en un même canton, sans quoi ils causeraient du dommage à ceux qui ne vendangeraient pas ; 4° *pour la commo-*

dité des décimateurs. » La dernière raison était la vraie, comme d'ordinaire les post-scriptum. M. Lavalle, le Michelet des grands vignobles bourguignons, en ajoute une cinquième, ce qui fait deux en tout ; « le privilége, pour le seigneur, de vendanger quand il voulait,» avant ses vassaux ou après eux, selon la couleur de son raisin et le bon marché de la main-d'œuvre. Et comme aucune loi n'est forte que par la peine : amende aux contrevenants, emprisonnement, confiscation des outils, et du fruit, et du salut éternel même, si par audace quelqu'un se fût avisé de couper son raisin un dimanche ou jour de fête, n'y eût-il eu, tout le mois, de sec et de soleil que ce jour-là. Mais la dîme et les seigneurs ne sont plus, et pourtant le ban de vendanges subsiste encore dans tout l'arrondissement de Beaune. Il ne s'arrête qu'au Chambertin. Il a survécu aux monastères et aux châtellenies, pour les prétendues raisons 1, 2 et 3 ci-dessus, en apparence; au fond, pour l'avantage des propriétés closes sur celles qui ne le sont pas. Or, le Clos de Vougeot est la propriété *close* par excellence dans la côte ; et qui dit le *raisin du Clos,* le *vin du Clos*, n'a point besoin d'autrement les désigner. Il n'y a qu'un *Clos* comme il n'y a qu'un *roi :* ce substantif se passe de nom propre. Donc on peut vendanger au Clos quand on veut, à ce qu'il semble : et pourtant ce n'est pas toujours ainsi. Il

faut une armée pour cueillir cette récolte immense. Quand Cîteaux avait le Clos, Cîteaux avait ses moines, et ses moines avaient les paysans : M. Ouvrard a les vendangeurs, comme tout le monde, et subit de même que tout le monde la conséquence de la naïveté municipale qu'on appelle le ban.

Cette année, par exemple, 1859, la vigne ayant perdu sa fleur à peu près partout le 24 juin, on devait, pour accomplir les trois mois traditionnels, ne point vendanger avant le 24 septembre. Le 11, qui était un dimanche, la visite des gentils commissaires commençait déjà de Meursault à Beaune; et ces dispensateurs communaux des biens du ciel et de la terre décrétaient que les raisins seraient mûrs à partir du 15, et qu'on vendangerait du 15 au 20. N'admirez-vous point cette infaillibilité? Or, il y a comme un télégraphe entre la divination des proclamateurs du ban et le monde nomade des vendangeurs. Les commissaires n'avaient pas fini leur dérisoire promenade, que déjà, de la montagne à la combe, de par delà Autun, du Morvan, — pays de mauvais vent et mauvaises gens, dit la Bourgogne, — les *liots* et les *liottes* descendaient, chaussés ou non chaussés, maigres, hâves, las, *éfémés* (affamés) de raisin et du reste, le *liandeau* (couteau) en poche, le *vendangereau* (panier) au bras ; et s'asseyaient sur les chemins, le dos aux maisons, les genoux

dans les mains, attendant la louée en se regardant farouches comme des camps rivaux de Bohémiens. La louée, c'est une paie de 75 centimes à 1 fr. 50, selon la concurrence et les nuées, plus *un sou pour le coucher;* matin et soir, de la soupe aux légumes et au lard ; à midi, du pain, un peu de fromage et un verre de vin. Quand ce monde est là, il faut les prendre, autrement il vous prendrait : voilà un des bienfaits du ban. En 1857, ils arrivèrent mourant de faim à Santenay; si bien, les pauvres gens, qu'ils mangeaient les pommes de terre crues dans les champs, et qu'un garde qui voulut les empêcher en mourut. Il fallut vendanger vert pour sauver le raisin; ils n'eussent rien laissé dans les vignes : c'etaient des sauterelles de six pieds.

Close ou non close, toute vigne est un peu la proie de ce débordement. Tant pis si des vignerons, courts d'argent ou pressés autrement de faire vîte, ont appelé les vendangeurs avant la maturité. Ce qu'on peut tout au plus, c'est ouvrir sa porte le dernier quand on a une porte, mais point choisir son jour. Meursault et Chassagne ont trop tôt vendangé en 1859, le 17 septembre! Volnay le 19, Pomard le 19, Beaune le 20, Savigny le 21 : ils ne veulent plus que le vin soit *le jus d'octobre!* Le 19 et le 21, il faisait froid et humide; le 20 il pleuvait. Aussi la fermentation a langui; les cuves, comme on dit, ne voulaient

pas marcher. Mais ensuite le temps est redevenu beau et chaud. Le Clos a eu la chance de ne vendanger qu'alors; et les vendangeurs n'y ont point dû trouver le raisin revêche. En 1858, la grande année, ils en ont mangé de quoi faire six pièces, m'a-t-on dit: à 1,000 fr. la pièce, ce fut un beau dessert! Je croyais que si on les nourrissait mieux on obtiendrait d'eux d'en manger moins : il paraît que ce serait le contraire. A-t-on essayé? c'est la question. Pauvres vendanges de Bourgogne! Elles sont grossières et tristes maintenant ; des hommes bêtes de somme, qui coupent de la matière pour de l'argent. Tout au plus le soir quelques lourdes rondes autour d'un bout de chandelle, aux sons bourdonnants d'une vielle, ou mieux aux chansons des femmes, car la Bourgogne est la terre aux voix de femmes, comme le Languedoc celle aux voix d'hommes, et la Picardie, buveuse de cidre, aux basses. La bacchanale d'autrefois s'est retirée en Allemagne, en Hongrie, à Tokaj, sur le Rhin. Autour de Vienne, en cette Autriche dont nous médisons sans la connaître, c'est la grande semaine de l'hospitalité pour tous. A qui passe, la main salue; à qui s'arrête, les bras s'ouvrent. Le plus riche est le plus heureux, car il peut accueillir le plus de monde. La fête des vignobles est toujours le dimanche. On choisit un grand arbre, le plus beau; on le pare de guirlandes, de

rubans, de fruits, de gâteaux, de cruches pleines; c'est le mai, la colonne, l'obélisque de la fête, appelant et ralliant tous ceux qui le voient. Le soir, on l'éclaire, et c'est un phare. A midi, les hommes s'assemblent à l'entour, sous des toits de feuillage, dans un repas colossal. A trois heures, les jeunes se lèvent, un bouquet à la main; ils vont chercher les femmes et les filles, et les ramènent en procession; les vieux, pendant ce temps, ont fait de la salle du banquet une salle de danse ; les harpes et les cors marient leurs voix enivrées; les valses, les collations, les libations tourbillonnent; et la nuit se passe ainsi rieuse, amoureuse et illuminée. A la bonne heure!

VII

Le raisin étant cueilli, il s'agit de faire le vin. Or il ne faut pas se le dissimuler, nous sommes loin de savoir faire le vin partout, en cette France où l'on aime tant à se vanter. Railler les autres n'est pas diminuer sa honte, et à quoi bon mal parler de l'Italie et de l'Espagne, quand notre Midi français, avec son soleil éternel et ses raisins qui sont des grappes de sucre, ne nous donne cependant, comme le dit M. Gaubert, « qu'un vin pâteux, surchargé d'extractif et de tannin, souvent acescent dès le moment où il passe de la cuve dans les barriques, taché d'un arome désagréable et d'un goût de terroir affreux [1]? » Ce sera toujours bon à brûler, disent en leur patois ces ignorants partiaires, vignerons indignes, colons abrutis, qui ne voient à

[1] P. Gaubert, *Études sur les Vins et Conserves.*

tirer du raisin que son poison commercial, l'eau-de-vie. Eh! laissez-donc la vigne au vin, distillateurs effrénés; faites de l'eau-de-vie avec autre chose : de quoi ne fait-on pas de l'eau-de-vie aujourd'hui?

De toutes les fières villes, Paris est la plus fière, et sans doute elle en a le droit. La France étant la tête du monde, anatomiquement Paris doit en être le cerveau. Or, si c'est en effet par ses vins que la France domine l'univers, à coup sûr ce n'est point par les *vins de Paris*. Pourquoi ne dirions-nous pas les vins de Paris puisqu'on dit bien les vins de Bordeaux? Sont-ils assez affreux, ces *breuvages inqualifiables où l'on ne puise que le malaise et l'affaiblissement du corps* [1]! C'est un médecin qui les traite ainsi, ce n'est pas moi. Et pourtant le Parisien, haut connaisseur, prise tant le jus de *ses crus,* qu'il se l'achète à lui-même aussi cher que du bon vin de Bourgogne. « Il n'y a pas assez longtemps, disait Frédéric Soulié, que Bordeaux a détrôné Sèvres et Argenteuil, pour qu'il me soit permis de croire à la pureté du goût parisien. » Le vin des environs de Paris serait dignement payé cinq centimes le litre, et encore! Tiraillements et spasmes de l'estomac, coliques, lassitude, courbature, voilà toute la répa-

1 P. Gaubert, *Etudes sur les Vins et Conserves.*

ration qu'il vous donnerait pour un sou. C'est en ne sachant pas mieux faire que la France transpire annuellement 40 millions quelconques d'hectolitres de vin qui paient l'impôt pour 45 ou 50, grâce à l'eau des marchands. Un sixième de cette masse est bon; un sixième est passable; un autre sixième peut être bu sans dégoût absolu; le reste ou la moitié varie entre le mauvais et l'abominable : et de cette moitié cependant la plus grande partie serait au moins présentable, si le vin était bien fait. Le vin est une nourriture; on ne se dit pas assez cela; et comme le pain, comme la viande, cette nourriture veut être bien choisie et soigneusement préparée : la qualité en garantit le résultat, déplorable ou favorable, à la volonté du preneur.

On sait faire le vin au Clos de Vougeot! Je pourrais dire que c'est ici le collége des tonneliers, la Sorbonne de l'œnologie. Le ciseau des grands artistes de la Renaissance a brodé les murailles, festonné les portes, historié les fenêtres. Les vignerons et les cavistes montent les escaliers d'un palais. On cherche la pourpre des cardinaux, on entend marcher les armures des barons, dans ces salles hautes, aux cheminées monumentales faites pour coucher des arbres dans leur foyer et tenir des cavaliers debout sous leur manteau. Et quel cellier que ce cellier du douzième siècle! A côté du beau logis à dépraver les moines,

quelle magnifique loge à garder le bon vin! Laissez-en décrire l'intérieur à M. Leclère, le savant rapporteur du Congrès des Vignerons en 1844 : « Entrez, vous êtes bien chez des vignerons. Voici le pressoir monacal, ou plutôt, les quatre antiques pressoirs, énormes et grossières machines qui fonctionnent si bien encore aujourd'hui. Six pièces liées tant bien que mal composent l'arbre de chacune de ces curieuses reliques.

« La cuverie forme un beau quadrilatère à cour centrale, dont les galeries ont trente mètres de long sur six de large, éclairées chacune par trois fenêtres élevées, donnant un demi-jour favorable. Trente-quatre cuves de tailles différentes y sont rangées en bataille. Elles peuvent cuver à la fois QUATRE CENT CINQUANTE PIÈCES; l'épaisseur de leurs parois n'est que de trois centimètres, d'où l'on conclut leur ancienneté. *Un couvercle descendant, à fond percé d'un seul trou, les recouvre toutes.* La petite contenance des cuves est unanimement approuvée; elle suffit à la cueillette de chaque jour, et ainsi la fermentation simultanée ne reçoit aucun trouble par l'apport successif de vendange nouvelle. Avant d'encuver, l'usage est de donner à la récolte un tour de pressoir. Les foudres, de bonne construction et bien entretenus, ont été fabriqués avec du chêne d'Allemagne, en bois de fente et par des ouvriers

rhénans. On a vendu jusqu'à *trois cents francs* quelques foudres de réforme. Neufs, en bois de sciage, ils coûteraient 200 francs dans le pays, et 500 francs en bois de fente.

« Deux celliers, l'un de cinq mètres en hauteur, l'autre de trois, peuvent recevoir SEIZE CENTS PIÈCES. Ils ne sont point voûtés, mais le plafond est chargé de 66 centimètres de terre recouverte d'un carrelage. La lumière y est facilement réglée à l'aide de volets, et l'air atmosphérique introduit par de petites fenêtres à lancettes. De la porte, les thermomètres peuvent marquer cinq degrés centigrades en hiver et douze degrés en été. Il est reconnu que cet usage de varier et de régler la lumière et la température est excellent. C'est pour le vin une sorte d'éducation fort utile; et l'on remarque dans plusieurs vignobles distingués, où la température des celliers est trop uniformément maintenue à dix ou douze degrés, que le liquide souffre dès qu'il sort pour être livré au commerce et voyager. »

Des Bordelais ont critiqué la faible contenance relative des cuves du Clos de Vougeot. La cuve est, comme on sait, le vaisseau où la vendange est mise en fermentation. Dans le Médoc, on voit des cuves qui contiennent jusqu'à 228 hectolitres, CENT PIÈCES. La fermentation y devient, dit-on, plus active, plus chaude d'un cinquième ou d'un quart que dans les

petites. C'est à voir; les Bordelais ne font pas absolument autorité en vinification. Ils n'ont pas même su, plus qu'ailleurs, adopter encore un système uniforme de cuvage; ainsi dans presque tout le pays de Margaux, on cuve *ouvert,* comme dans ceux où le vin se fait le plus mal.

La cuve couverte est la seule bonne : elle conserve l'arome, les éléments du bouquet, et le gaz. La vendange n'y prend pas l'air, ne moisit pas, ne devient pas acide; en refoulant le *chapeau* dans la cuve on ne change pas le moût en vinaigre. Il est inconcevable que tant de soi-disant vignerons en soient encore à savoir cela. C'est aux cuves découvertes que les vins du Midi, qui pourraient être bons, doivent leur perte; l'air attaque la fermentation, s'en saisit et la décompose. Quand la cuve est couverte, point de danger d'asphyxie, en outre; on circule dans la cuverie, la chandelle allumée. Quelques-uns couvrent à moitié, c'est un moyen terme timide. Pour savoir ce qu'on fait, il faut savoir ce qu'on veut : couvrez ou ne couvrez pas. Que craignez-vous en couvrant? que la fermentation s'arrête? Pourvu qu'il y ait eu de l'air au début, rien ne l'enrayera : ne couvrez que le second jour, si vous avez peur. De bons faiseurs ajoutent à la couverture un double fond mobile, non hermétique, qui maintient le marc immergé dans le moût pendant la fermentation et ne

laisse monter que le vin. C'est la suppression du dangereux *chapeau*; et c'est assez l'avis de M. le comte Odart, grand partisan aujourd'hui des cuves couvertes; « ne consentant point, dit-il, au partage de ma vendange avec une innombrable population de moucherons et même de vermisseaux. »

Au Château-Lafite et au Clos de Vougeot on ne se sert pas du double fond.

Les meilleurs couvercles sont en bois de peuplier. Le sapin est résineux et donnerait du goût au vin; le chêne est trop lourd. Il peut être bon d'étendre sur les couvercles une étoffe de laine mouillée; la fermentation s'en comportera mieux.

La fermentation finie—et elle dure plus ou moins, selon la température et l'année—le vin est mis dans des pièces ou dans les foudres. On porte le marc au pressoir et on l'épuise, pour qu'il devienne engrais et retourne à la vigne. C'est encore quasi comme on faisait au temps d'Homère. Ces anciens avaient des tonneaux où ils laissaient le vin jusqu'à maturité; puis, au lieu de le mettre en bouteilles comme nous, ils le soutiraient en des urnes de terre, enduites ou vernissées intérieurement et extérieurement. Cette année les deux tiers de la récolte du Clos ont été mis en pièces : on y eut mis le tout si les futailles n'eussent pas manqué. Qui vaut le mieux, demandait M. Leclère, du foudre ou du

tonneau neuf pour recevoir le jeune vin? « Les partisans de la *barrique* assurent qu'elle laisse à chaque récolte son caractère, son cachet individuel, et que le vin s'y complète plus rapidement. Mais on répond à cela que, si dans la barrique neuve le liquide traverse plus vite les phases dernières de la vinification, il se fait mieux dans les foudres; il y devient meilleur et plus homogène : le vin est moins exposé aux influences variables et souvent fâcheuses des bois de qualité douteuse ou mauvaise [1]. »

Adhuc sub judice lis est.

[1] *Rapport au Congrès des Vignerons*, 1844.

VIII

Voilà donc le vin du Clos de Vougeot fait et enfermé. Il va vivre au large en son Louvre, quel que soit son nombre, dans le respect et dans la paix. Tout est prévu pour le soigner sans l'agiter : on remplit une pièce, on la soutire dans une autre, avec immobilité. Le vieil Olivier de Serres le voulait ainsi : « Se faut soigneusement donner garde de ne tracasser près des tonneaux remplis de vin, ni heurter contre. C'est pourquoi avons logé les caves et logis des vins en lieu solitaire et éloigné du bruit. » De temps en temps, aux époques critiques — car cet être charmant se souvient toujours de sa première existence, de sa vie utérine dans la vigne, sa mère; et liqueur qu'il est devenu, il répond aux battements, aux émotions de la plante — le chef tonnelier le regarde, le touche, lui tâte le pouls pour ainsi dire. C'est encore une ordonnance du vieux maître en agriculture.

« Comme il est aisé au médecin de maintenir par son art la personne en santé, et plus facile de guérir les maladies en leur naissance qu'après être parvenues en parfait accroissement; ainsi par degrés est-il des vins, lesquels avec peu de peine conserve-t-on en bonté, et avec moins de soins les garde-t-on de perdre, lorsqu'ils marchandent à se tourner, qu'à les guérir ayant du tout fait le saut. » Aussi peut-on dire des vins du Clos, que, bien constitués, bien nés et bien menés, il n'y a pas d'exemple qu'ils se soient mal conduits. Et comme ils ont commencé ils finissent : au bout de leur longue vie, leur mort est douce et sereine; leur momie sèche et saine conserve la noble empreinte de leur corps. Autre chose est la mort hideuse et puante des mauvais vins.

Inutile de dire que jamais le vin du Clos de Vougeot n'a subi addition ni préparation quelconque. Ce ne sont point ceux de ces races-là qui se prostituent; et si des abuseurs d'innocence les ont violés en des trafics sans pudeur, du moins étaient-ils sortis purs et vierges de leur berceau immaculé. Ce n'est point au Clos qu'on sucre le vin; ce n'est point au Clos qu'on le vieillit non plus : le grand chimiste Mollerat n'a pas pour ce lieu changé la pomme de terre en glucose; l'apothicaire Batilliat n'y est point venu vendre l'âge sous forme de chaux vive et de tartrate de potasse. Tel qu'il est né, le voilà :

s'il est de bonne année, tant mieux; de mauvaise, tant pis. Ses éleveurs ne sont ni des entremetteurs, ni des châtreurs; et la Nature les récompense de leurs soins pour son élu par une moyenne meilleure que les autres. Le Clos, depuis le commencement de ce siècle, a compté *une année supérieure sur quatre*, 1802, 1804, 1806, 1811, 1815, 1819, 1822, 1825, 1834, 1842, 1846, 1854, 1857, 1858, et probablement 1859 : quinze. Il en eût compté dix-sept, sans un fléau, la *quantité*. Le jury de l'Exposition universelle de 1855 s'est fait solidaire des distinctions célestes : il a donné la médaille de première classe aux trois vins de M. Ouvrard, la Romanée, le Clos et le Chambertin. Au surplus, et nous l'affirmons parce que nous en avons souvent eu la preuve, le vin du Clos de Vougeot a surtout ceci d'admirable qu'il est très-rarement inférieur, et que si basse, si pauvre, si verte qu'ait été l'année, il vient toujours une heure glorieuse où l'enfant dans la bouteille ressaisit sa majesté native et rappelle les grands airs de ses ancêtres. C'est ce qu'on peut dire un *vin à soi ressemblant*. D'ailleurs il y a toujours un moyen d'en tirer bon parti, tout pauvre, tout chétif qu'il soit venu au monde; c'est de le mettre en mousseux. Qui ne se souvient encore des Clos de Vougeot mousseux de M. Lausseure? La mise des grands vins de Bourgogne en mousseux dans les an-

nées médiocres est l'avenir de cette production. L'expérience l'a démontré : Bourgogne en temps ordinaire peut faire aussi bon que Champagne en temps d'exception. Qu'on sache et qu'on ose : voilà tout. Les jeunes MM. Lausseure ont hérité de la science admirable de leur père, qui fut et restera la gloire du vrai commerce : en 1852, les raisins de la côte étaient grêlés, verts, pourris ; ils en ont fait des vins mousseux très-fins. La mise en mousseux sauvera de bons vins qui, vendus en nature, auraient tourné à l'amer et déconsidéré leur cru pour jamais peut-être, selon l'étroit de l'intelligence et la longueur des oreilles du buveur.

Par la mise en mousseux, plus de gelage, ni de chauffage, ni de sucrage ; rien de toutes ces inventions meurtrières, parricides, ridicules, conçues par une fraude au profit d'une autre fraude. Croirait-on qu'en 1858, l'année prodigieuse, où les vins ont pesé 15, 16, 18°, un propriétaire de Volnay a mis dans son vin dix kilogrammes de sucre et deux litres d'eau-de-vie par pièce, craignant que la nature y eût oublié l'alcool? Et que cette année 1859 c'est par 50,000 kilogrammes que le sucre est entré dans le commerce bourguignon? Des viatiques, disent-ils, des passe-ports : autrement les bourgognes ne dureraient ni ne voyageraient! On ne sait que penser d'énormités semblables, si c'est de l'effron-

terie ou de la naïveté. A l'immense dégustation faite à Dijon le 15 mai 1856, ont été bus du vin de Pomard de 1842 qui revenait de Calcutta; du vin de Volnay de 1846 qui revenait de Bahia; du vin du Clos qui avait fait le tour de l'Égypte; du vin de la Romanée-Conti de 1842 revenu de Chine par la Tartarie, la Sibérie, la Russie, la Baltique, en charrette, en traîneau, en bateau, par la neige, la glace, la pluie, la nuit, le soleil ardent : ces vins ont été comparés avec leurs jumeaux restés en cave; ils étaient simplement devenus un peu plus vieux. Voilà pour l'impossibilité du transport. Voyons la durée. A cette éclatante exposition de 1856, il y avait des bourgognes de 1802, 1806, 1808 ; j'en ai goûté à Nuits de 1797. Ceux-là, devenus vins de liqueur comme en Espagne, et jaunes au lieu de rouges, étaient excellents de franchise et de conservation. Il y avait des Clos de Vougeot de 1819, de 1825, des Corton de 1815 et 1818; ils étaient admirables de tous points. Des blancs de 1818, 1819, 1822, encore meilleurs que les rouges, par impossible ! C'est assez vivre et bien vivre : soixante, cinquante, quarante, trente années de santé ! On sait cela pourtant; pourquoi le nier? Parce qu'on veut tromper son monde et vendre un vin pour un autre, l'inférieur pour le supérieur, un seul pour tous; et que le sucre et le glucose ont cela d'admirable d'enlever tout bouquet, tout ca-

chet; de faire tous les vins uniformes en leur graisse, aussi insignifiants, aussi bêtes, aussi pâteux, aussi lourds, aussi plats les uns que les autres. Un négociant de Dijon écrivait dernièrement à son voyageur : « Il nous reste quelques pièces de Beaune que vous pourrez vendre indifféremment pour Chambertin, Corton, Romanée ou Clos de Vougeot. » Et d'ailleurs le sucrage facilite les mélanges, cette fin des fins, ce parfait idéal du marchand de vins distingué. On se souvient encore en Bourgogne d'un procès fameux entre associés, à propos de vins du Clos de Vougeot de 1842 envoyés en Belgique et refusés à l'arrivée. Aux débats le livre de cave fut apporté, et l'on découvrit cet ingénieux procédé de composition et d'expédition : « pour une pièce de vin du Clos de Vougeot : un quart vin du Clos, un quart vin de Nuits, un quart *idem* ordinaire, un quart vin de vigneron. » C'était faire quatre d'un. Le miracle fut condamné, c'est dommage ; il rappelait glorieusement Paris, la ville des merveilles et du savoir [1].

[1] Cuvées de marchands de vins de Paris a l'usage des consommateurs parisiens.

Pour faire 24 pièces de vin de Bordeaux :

Bordeaux bas	4	barriques.
id. pire.....	5	id.
Sologne ou Cher....	8	id.

On vient heureusement de soustraire la couronne de la Bourgogne à ces fabricants de bijouterie fausse. Et il était temps : tout notre grand vin s'en allait en déshonneur. Une compagnie de propriétaires et de consommateurs illustres s'est formée, et a traité *pour douze ans* de la disposition exclusive des récoltes du Clos de Vougeot, de la Romanée-Conti, d'une partie

Environs de Paris...	4	id.
Graves (eau).....	2	id.
Narbonne.....	1	id.

Autre cuvée plus corsée, sans vin de Graves, c'est-à-dire sans eau :

Bordeaux bas.....	5	barriques.
id. pire.....	6	id.
Sologne ou Cher....	8	id.
Environs de Paris...	3	id.
Narbonne.....	2	id.

Pour faire 8 *pièces de vin de Mâcon, ainsi que les deux tiers de Paris le consomment :*

Mâcon.....	2	barriques.
Sologne ou Cher....	1	id.
Anjou blanc.....	2	id.
Bordeaux pire.....	2	id.
Tavel.....	1/2	id.
Roussillon.....	1/2	id.

On gagne peu sur les deux premières : la troisième, celle de Mâcon, est la bonne ; elle donne de 20 à 25 pour cent, et on la renouvelle tant qu'on veut.

de celles du Chambertin, etc. Cette compagnie s'appelle la *Compagnie des Grands Vins de Bourgogne;* sa volonté est la restauration du commerce, sa mission de faire arriver le produit intégralement et directement du lieu de production au lieu de consommation. Nous donnons ci-après — et nous en sommes heureux, parce que nous y voyons la première phase d'une ère nouvelle de gloire nationale agricole — les termes principaux de la convention passée entre M. Ouvrard et la société Passier et Compagnie, le 1er juin 1858 :

« M. Ouvrard déclare, par ces présentes, céder et abandonner pour douze années consécutives qui prendront cours à partir de la récolte de 1858 et finiront par la récolte de 1869, à ladite société Passier et Compagnie, le droit à la totalité des récoltes des vignobles dont la désignation suit :

« 1° Le Clos-Vougeot, situé sur le territoire de Vougeot (Côte-d'Or), de la contenance de 48 hectares ;

« 2° La Romanée-Conti, sise sur le territoire de la commune de Vosne (Côte-d'Or), contenant 1 hectare 38 ares en une seule pièce : lesquels vignobles et crus M. Ouvrard possède seul exclusivement ;

« 3° En Chambertin, etc.

« M. Ouvrard aura chaque année la faculté, suivant ses convenances, de réserver à son choix, *sans pouvoir les vendre ni en faire l'objet d'aucune espèce de commerce, soit par échange, soit autrement :*

« 3 pièces 1/2 (7 hect. 98 litres) Clos-Vougeot ;

« 1 pièce (2 hect. 28 litres) Romanée-Conti ;

« 1 pièce 1/2 (3 hect. 42 litres) Chambertin.

IX

LA

ROMANÉE-CONTI

Si, en effet, le Clos de Vougeot est la couronne de la Bourgogne vinicole, la Romanée-Conti est le joyau qui la surmonte; et bien des villes, Bordeaux en tête, céderaient des lieues de leur banlieue pour ces trois petits arpents. Pourquoi cela s'appelle-t-il la Romanée? Nul ne le sait. Des débris romains, on en trouve partout ; toute la France serait romaine, à ce compte. Passons sur l'origine et tenons-nous-en au document suivant; il résume tout ce que le lecteur et nous avons besoin de savoir. Ce n'est pas littéraire, mais c'est exact.

« La Romanée-Conti est une pièce de vigne célèbre par la qualité exquise du vin qu'elle produit. Elle est estimée dans le territoire vignoble de Vosne comme étant dans la position la plus avantageuse pour que le fruit obtienne la plus parfaite maturité. Plus élevée à l'occident qu'à l'orient, elle présente son sein aux premiers rayons du soleil, ce qui lui procure les impulsions de la plus douce chaleur du jour.

« Le terrain qui nourrit cette vigne est suffisamment profond, de la qualité la plus propre qu'il soit possible de désirer pour opérer la végétation et le soutien de la vigne. On y cultive le pinot noir ; les ceps portent bien leur fruit et ne sont pas susceptibles de *coulaison,* comme dans beaucoup d'autres climats.

« La Romanée-Conti est de la contenance de quarante ouvrées, ou cinq journaux. Elle est fermée de murs du côté de l'orient, et bornée à l'occident et au nord par dix-sept bornes. La propriété a très-longtemps appartenu à la famille Croonembourg. On n'a pas connaissance de l'époque à laquelle elle y est entrée; on sait seulement que cette famille la possédait au quinzième siècle. Cet héritage précieux y a été conservé jusqu'après le décès de Philippe Croonembourg. André, son fils, voulant liquider les charges de l'hoirie de son père, résolut de vendre

cette propriété. Elle fut convoitée par la Pompadour, qui ne réussit pas dans ses intrigues. Jean-François Joly, conseiller d'État, à Paris, fit des propositions qui eurent leur effet. Croonembourg consentit à la vente de la Romanée, moyennant le prix de 80,000 livres, et *cent louis de chaîne*, en 1760.

« Cette pièce de vigne avait été vendue comme étant de cinq journaux. L'arpentage n'ayant eu lieu qu'après la vente faite, et ne s'y étant trouvé que trente-sept ouvrées, le vendeur Croonembourg fut obligé, pour parfaire les quarante ouvrées, de donner trois ouvrées qui ne sont séparées de la Romanée que par un sentier.

« Le prix de cette propriété paraissait excessif à l'époque de la vente, d'autant plus que cette vigne était sujette à la dîme, qui se payait au *seizième des fruits*, et d'un cens de trente sols, nature emphytéotique, le tout envers le prieur de Saint-Vivant.

« Mais la renommée acquise par les vins de cette vigne était telle alors, et les riches facultés de celui entre les mains duquel elle devait passer, furent des motifs assez puissants pour faire de légers sacrifices. Le prince de Conti, pour lequel avait acquis Jean-François Joly, fit acquitter les lots de son acquisition et s'abonna pour la dîme envers la maison de Saint-Vivant.

« Avant l'année 1735, cette vigne fut pendant plusieurs années cultivée par feu Nicolas Tisserandot, qui la négligea et la réduisit en mauvais état. Elle ne produisait alors qu'une feuillette de vin par journal, année moyenne [1]. Depuis 1735, elle fut cultivée par la famille Denis Mongeard, de Vosne, jusqu'en 1783. La bonne culture et les bons soins qu'il y donnait fit que ce cultivateur fut continué par le nouvel acquéreur. La vigne était revenue en meilleur état. D'ailleurs, ce qui y contribua encore davantage, ce fut le transport de cent-cinquante voitures de terre neuve en gazon, prise sur la montagne, que Croonembourg fit amener et répandre sur cette vigne, en 1749; et alors, comme depuis, le produit de cette vigne a été, année commune, d'une pièce de vin par journal.

« En 1785 et 1786, Grimelin, régisseur du prince de Conti, fit creuser près du bas de cette vigne, et fit enlever beaucoup de terre, qu'il fit répandre dans les endroits dénués de terrain et dans les parties faibles et stériles de cette pièce de vigne. Il fit remplir le creux de pierrailles, remettre dessus du terrain neuf de bonne qualité, et repeupler cet endroit. Cette amélioration lui causa une dépense de mille livres pour le moins.

1 Cinq feuillettes en totalité.

« Quoiqu'il soit vrai de dire que le climat de la Romanée produit en moyenne une pièce de vin par journal, il ne faut pas oublier que dans les bonnes années elle donne beaucoup plus; on y fait alors douze à quinze pièces de vin. En 1772, on y récolta dix-huit pièces de vin; en 1785, vingt pièces; en 1787, dix pièces [1].

« Nous ne pouvons dissimuler que le vin de la Romanée est le plus excellent de tous ceux de la Côte-d'Or et *même de tous les vignobles de la République française*. Sa couleur brillante et veloutée, son parfum et son feu charment tous les sens. Ce vin, bien entretenu et bien conditionné, arrivant à sa huitième et dixième année, augmente toujours en qualité. Il devient le baume des vieillards, des faibles et des infirmes, et rendrait la vie aux mourants. Louis XIV, ayant été traité de la fistule, fut réduit dans un état d'affaissement déplorable et inquiétant. Les médecins s'assemblèrent pour trouver les moyens de ranimer ses forces. Ils furent d'avis que le remède le plus efficace était de choisir les plus excellents vins de la côte de Nuits et de Beaune. On en fit emplette, le malade en fit usage, et sa santé fut rétablie; celui de la Romanée opérerait sans contredit les plus grandes merveilles.

[1] On a récolté 19 pièces en 1858 et 14 pièces en 1859.

« En 1733 et dans les années suivantes, le prix du vin de la Romanée, fixé par le propriétaire, était de 900 francs, 1,000 francs et 1,100 francs la queue. Depuis 1750 jusqu'à l'époque où ce vignoble fut vendu, le prix de la queue de vin fut fixé, selon la qualité de l'année, à 1,200, 1,300 et 1,400 francs; et le propriétaire ne le débitait qu'en feuillettes.

« Le prince de Conti le réserva pour lui pendant tout le temps qu'il en fut propriétaire.

« A Vosne, *le* 18 *messidor an* II *de la République française.*

« *Signé* Renaudot, *expert.* — Breton, *maire,*
« Esmonnin et Mongeard, *adjoints* [1]. »

M. Nicolas Defer, jardinier à Paris, acheta à cette époque la Romanée-Conti pour 112,000 fr. De lui, le vignoble diamant a passé à MM. Tourton et Ravel, les mêmes qui avaient acheté le Clos à M. Focard, et de ces banquiers à M. Ouvrard, avec le Clos.

La qualité unique, sans rivale, du vin de la Romanée-Conti tient, sans doute, à la nature particulière du sous-sol de ce vignoble. Car ni la plante, ni la feuille, ni le fruit, ni la terre ne diffèrent là sensiblement de ce qui les avoisine. Ces souterrains

[1] Archives de la Côte-d'Or. *Pièces relatives à la vente des biens nationaux.*

sont pleins de secrets que nous n'avons plus la poésie d'expliquer. Le panthéisme des anciens aurait mis dans celui-ci le tombeau de Bacchus.

On fait le vin de la Romanée-Conti au Clos de Vougeot. Les précieuses grappes une à une choisies, sont transportées là dans des balonges fermées : il y a une heure de chemin. Une cuve spéciale les attend ; elles deviennent vin à part, dans un lieu consacré, embaumé depuis quarante ans de leurs parfums successifs. La Compagnie des Grands Vins ne vend pas ce vin autrement qu'en bouteilles : le prix est de 12 à 20 francs, selon les années. On peut en trouver à *six francs* sur les prix courants du *commerce* : quels magiciens que ces marchands de vins !

X

Un mot d'hygiène pour finir. Si le vin est une nourriture, il est aussi un médicament; c'est pourquoi certains hommes indignés des abus, des tromperies, des falsifications dont ils étaient témoins, demandèrent un jour que les grands vins fussent réservés par l'autorité, qui en eût permis la vente seulement aux pharmaciens ou autres fonctionnaires de la santé publique, répondant de leur source et de leur pureté. Au point de vue de son action meilleure sur l'économie humaine, faut-il boire le vin jeune ou faut-il le boire vieux? Les avis se partagent; et parmi les simples œnologues les uns veulent qu'on mette le vin en bouteilles après la seconde année au plus tard, pour le boire à trois ou quatre ans; les autres professent une doctrine inverse. Il y aurait peut-être à prendre le parti intermédiaire, toujours, bien entendu, selon l'espèce et la qualité.

Notre avis, qui est celui de beaucoup de savants amateurs, est qu'il faut boire le vin à peu près au rebours des âges : vieux quand on est jeune, jeune quand on est vieux. Le vin très-vieux ne convient pas aux vieillards; il contient trop d'alcool, ne possédant plus suffisamment les modérateurs de ce principe. Le vin rouge, vieux au point d'en être décoloré, ressemble trop au vin blanc dans ses effets; l'alcool n'y est plus assez voilé par le tannin et les matières extractives, qui se sont précipitées ou attachées. Voilà pourquoi toujours un excès de vin blanc est plus incommode, plus douloureux à porter qu'un excès de vin rouge. C'est par le vin blanc qu'autrefois les Perses torturaient leurs coupables et les faisaient avouer : genre de question que bien des buveurs trouveraient agréable à subir. Mais nous n'admettons point l'excès, qui va directement contre le but proposé par la nature à l'homme dans l'usage de tout ce qui existe. Le bon vin rouge de quelques années restaure, dit le docteur Gaubert, à la façon *d'un bouillon concentré;* et de tous les vins rouges le plus excellemment réparateur est celui de la Romanée-Conti, comme celui du Clos de Vougeot sera le vrai ressort vital de l'homme intelligent, robuste, actif, voulant user utilement de ses facultés et de sa vie, sans une trop grande dépense de forces musculaires. *C'est l'éperon du penseur et*

l'aliment du chef, diraient les Orientaux, s'ils en buvaient. A ces deux vins-là surtout s'applique une description très-charmante et très-exacte de la dégustation, que nous demandons à son aimable auteur la permission de reproduire ici : « Si l'on boit un de ces vins rouges des premiers crus, pris à point et servi à la température qui lui convient le mieux, sa limpidité plaît à l'œil; son arome et sa saveur s'associent pour produire sur le goût et l'odorat une impression délicieuse; son corps s'étend dans la bouche, y roule avec souplesse et laisse à toute sa surface, en passant vers l'estomac, une sensation moelleuse et chaude. La bouche vide n'est ni d'une sécheresse désagréable ni d'une humidité aqueuse; les deux sens flattés demandent le retour de la stimulation. Au bout de peu de temps, une douce chaleur s'étend de l'estomac à tout le corps; les esprits vitaux sont réveillés, suscités; l'action du centre nerveux s'accroît, et la vie de relation grandit avec la stimulation des organes, au grand profit de la sociabilité. Depuis la première impression reçue, par le sens de la vue, jusqu'à la dernière qui a retenti aux points extrêmes de l'économie, il n'en est pas une qui n'ait concouru au bien-être; et si l'usage a été proportionné à la susceptibilité individuelle, le dégustateur reste bien légitimement convaincu que parmi tous les bienfaits du ciel et toutes les

merveilles de l'art, le vin, le grand vin occupe un des premiers rangs [1]. »

C'est bien véritablement un esprit qui entre en nous, comme vous voyez; infernal ou céleste : démon par l'eau-de-vie et le vin frelaté, ange par le vin comme ceux que voilà. Ne buvons plus d'un vin quand il est mort : son alcool était son âme. Il n'y est plus, l'âme est partie. Comment? On ne le sait ni pour la sienne ni pour la nôtre. Par toute la nature, un mystère se cache à la fois et se révèle; ce mystère s'appelle Dieu.

[1] P. Gaubert. *Etudes sur les vins et les conserves.*

IMP. BÉNARD ET Cie, 2, RUE DAMIETTE.

LE VIN DE BORDEAUX.

PROMENADE EN MÉDOC.

PARIS. — IMPRIMERIE DE L. TINTERLIN ET Ce,

Rue Neuve-des-Bons-Enfants, 3.

LE VIN DE BORDEAUX.

PROMENADE EN MÉDOC

(1855)

PAR

M. SAINT-AMANT

ANCIEN NÉGOCIANT EN VINS, MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ
DES GENS DE LETTRES, ETC.

PARIS
CHEZ Mme Ve HUZARD
5, RUE DE L'ÉPERON. — ET CHEZ TOUS LES LIBRAIRES.
A BORDEAUX
CHEZ CHAUMAS, 34, RUE DU CHAPEAU-ROUGE.
1855.

LE

VIN DE BORDEAUX.

PROMENADE EN MÉDOC

(1855)

I.

Ce n'est pas en enfant d'Anacréon ni en disciple d'Épicure que je viens célébrer le jus divin, qui compte déjà tant d'illustres chantres. Plus prosaïque qu'eux, je ne veux traiter cette matière que sous le point de vue de la consommation pratique, usuelle et hygiénique, en un mot, dans un sens purement économique et humanitaire.

Le vin a été la cause alternative de bien des joies et de bien des tourments. Que de fois n'a-t-il pas consolé et affligé en même temps le pauvre monde? S'il inspira parfois des saillies, de l'héroïsme et même des vertus, que de sottises et de crimes aussi ses excès n'ont-ils pas fait commettre? Il fit pardonner bien des folies, et servit d'excuse à bien des fautes : nul plus que lui n'a réclamé le bénéfice des *circonstances atténuantes.*

Il ne peut être hors de propos d'examiner et de faire ressortir sous une face particulière l'étendue des biens qu'on en peut retirer. Tenant pour vraie la parole de Salomon, et bien convaincu après lui qu'il est inutile de chercher rien de nouveau sous le soleil, je ne prétends pas au mérite d'avoir fait une découverte, tout au plus à celui d'être un initiateur, en tâchant de mettre en relief les faces qui n'ont pas été suffisamment développées, en m'efforçant d'en détacher les ombres des clartés, car elles ne sont pas assez généralement comprises et pratiquées.

Notre époque, pour le vin, est une époque qu'on peut appeler de sevrage. Les vignes sont atteintes de maladies graves, les celliers sont vides; un crêpe funèbre semble étendu sur tout l'empire de Bacchus. Il faut voir le découragement du viticulteur, entendre les gémissements de l'intempérance, et, ce qui est plus triste, être témoin des souffrances de l'honnête vigneron, pour comprendre l'étendue du

mal. Accoutumé dès l'enfance à réparer la perte de ses sueurs par le produit des vendanges, le cultivateur goûte à peine aujourd'hui de la piquette. Plusieurs bonnes récoltes successives seront nécessaires pour rétablir l'équilibre. Quel chemin nous avons fait depuis dix ans ! On se désolait alors de l'abondance, on maudissait la fécondité des pampres trop chargés de grappes, et par dessus tout on accusait l'avidité fiscale qui, d'une part, avec ses tarifs soi-disant protecteurs, fermait les débouchés extérieurs, et d'autre part arrêtait, par les droits d'octroi, la consommation à l'intérieur.

Aujourd'hui on ne boit plus de vin dans les campagnes ; dans les grandes villes, sur lesquelles pèse le régime d'octrois onéreux, la proportion du renchérissement des liquides est moins sensible, et on en boit encore. La qualité, d'ailleurs, y est moins soumise aux chances des vendanges, grâce aux progrès et aux développements successifs de l'industrie, qui finira par se passer entièrement de raisin pour faire du vin.

Ne pas en boire, pour celui qui cultive la vigne, qui en a contracté une longue habitude et qui y puise des forces, ou en boire de falsifié, amènent des résultats également pernicieux. Nous plaignons de tout notre cœur les pauvres travailleurs soumis à ces deux fâcheuses extrémités, auxquelles nous voudrions trouver un remède. Nous n'en voyons d'autre,

pour le moment, que dans la patience, le mal ne peut empirer, et dans la confiance en la divine Providence qui ne manquera pas de restituer leurs trésors à nos vignobles.

En attendant, c'est à celui qui a encore les moyens d'acheter du bon vin et qui ne sait pas s'en procurer, que nous voulons apprendre de quelle façon il peut faire servir sa cave à l'agrément de sa table et à l'amélioration de sa santé.

Il n'est pour ce double but qu'un seul vin au monde. Un seul! qui soit l'ami de l'homme; un seul! qui puisse à la fois charmer son palais et entretenir sa santé; que dis-je? la faire renaître si elle s'est perdue ou altérée :

Le vin de Bordeaux!!!

Il présente, quand il est bien choisi, les agréments de tous les autres vins, et l'esprit de dénigrement qui se refuse à accorder tout à un même sujet, a pu seul l'accuser de ne pas satisfaire aussi bien aux exigences du goût, et de ne pas faire autant de profit que d'autres vins affectés plus généralement à l'usage ordinaire de la table.

On fut très long-temps à ignorer les vertus particulières du vin de Bordeaux. Maintenant qu'elles ont été bien analysées, on les chercherait vainement dans tout autre vignoble. Elles ne tiennent pas au plant ni au climat, elles sont particulières au sol.

Les Anglais, long-temps en possession de la Guyenne, en exportaient le *claret* pour le boire chez eux, sous des conditions toutes différentes; d'autre part, l'éloignement de Paris et la difficulté des communications, plus tard, les guerres et les blocus, confinèrent la consommation aux lieux de production. La restauration, aux abois pour payer d'énormes contributions de guerre, continua le système prohibitif, et des tarifs de douanes inintelligents remplacèrent ensuite le *blocus continental* du grand Empire. Voilà pour le passé. Quant au présent, l'essor est arrêté par des causes différentes : Le bas prix auquel on voudrait pouvoir le consommer attire les plus mauvaises qualités, et la fraude, qui s'en mêle si activement, achève d'enlever l'efficacité hygiénique de cette excellente boisson. Vous croyez boire des vins de Bordeaux et vous ne buvez que les détestables résidus des plus mauvaises vendanges et des plus bas vignobles, ou des compositions artificielles encore bien plus dangereuses.

Economisez sur tout, mais n'économisez jamais sur les breuvages ;

En état de santé comme en état de maladie, c'est à eux que vous devez recourir : ils peuvent vous perdre ou vous sauver, et quand Brillat de Savarin a écrit : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que

tu es, » lisez en errata : *Dis-moi ce que tu bois, et je te dirai ce que tu vaux.*

Jusque vers le milieu du siècle dernier, Paris, ce grand centre de consommation et de mise à la mode, cette puissante recommandation, ne buvait presque pas de vin de Bordeaux. On en ignorait complétement les qualités particulières, et on lui préférait généralement les vins des deux Bourgognes. L'Orléanais, le Gatinais, la Brie et la banlieue de la capitale fournissaient aussi aux besoins ordinaires et journaliers. Les vins de Bordeaux étaient considérés spécialement comme des vins d'outre-mer.

« Enfin *Richelieu* vint ! et, le premier en France, »

sut faire apprécier, pour ce qu'ils valaient réellement, les produits du Bordelais.

Ce grand seigneur, gouverneur de la province de Guyenne, était venu se reposer au milieu de ses administrés des excès de Paris et de Versailles.

« Quand sa tête blanchie,
» En tremblant, sur son sein se penche appesantie,
» Quand son corps, vainement de parfums inondé,
» Trahit les maux secrets dont il est obsédé, »

son médecin lui conseille de se mettre au régime sur sa terre de *Fronsac*, en buvant les plus vieux vins

du cru entassés dans les caveaux du château. Ces vins, qu'on appelle de *côte*, fort agréables du reste quand ils sont d'une bonne feuille, balançaient alors le vin du Médoc, qui, quoique planté, n'était, il est vrai, ni en dimension, ni en perfection, ce qu'il est devenu depuis. Aujourd'hui, le meilleur vin de Fronsac est à peine au niveau de la cinquième et dernière classe des vins fins de Médoc (1).

Quoi qu'il en soit :

« Arcas, sultan goutteux, »

se sentit renaître et rajeunir avec le vieux vin de Bordeaux. Son tempérament se raffermit, et il étonna la cour quand il reparut à Versailles trois mois après. En estomac reconnaissant, il ne cachait point les causes de cette nouvelle jeunesse, et il ne tarissait pas sur les prodiges du vin curateur, qui semblait participer des merveilleuses vertus de la fontaine fabuleuse de l'antiquité.

La mode fut bientôt au vin de Bordeaux; mais comme il n'opéra pas, en panacée universelle, sur tous les maux qui lui furent soumis, un effet aussi complet et aussi prompt que celui qu'on en atten-

(1) Le Médoc, par la qualité de ses vins, vaut presque tous les autres vins réunis de la *Gironde*, quoiqu'il ne soit, comme quantités récoltées ou hectares cultivés, que tout au plus le sixième du département entier.

dait, sa vogue ne se soutint pas et ses aînés reprirent le dessus. Le bourgogne et le champagne rentrèrent dans leurs anciens *palais*. L'orléanais, le brie et le suresnes ne lâchèrent plus le pauvre diable de peuple.

On avait donc connu, pressenti la vertu de ce précieux breuvage le siècle dernier, mais sans chercher à remonter aux causes, ou bien ne les chercha-t-on que superficiellement et ne les trouva-t-on pas.

Aujourd'hui, on peut proclamer et prouver que :

Le vin de Bordeaux, bien pur et bien choisi, agit efficacement sur l'estomac tout en respectant le cerveau ;

Il maintient l'haleine pure et la bouche fraîche ;

Ses fumées ne monteraient à la tête qu'autant qu'on en ferait un abus prodigieux ;

Autrement, il nourrit, fortifie et n'échauffe jamais.

Tout ce que nous disons là n'est nullement exagéré. La science l'a fait passer, d'accord avec l'expérience, à l'état de vérité absolue. Ce n'est pourtant pas que le vin de Bordeaux soit dépourvu des principes alcooliques sans lesquels il manquerait d'énergie et de chaleur, ne plairait point et n'agirait pas comme il le fait. Il est souvent aussi riche en parties spiritueuses que les vins des deux Bourgognes, et même

que ceux provenant des antiques vignobles du Rhône (1).

Mais, à cette qualité bien équilibrée, le vin de Bordeaux en joint d'autres qui neutralisent le dangereux effet des alcools, et c'est aux nouvelles expérimentations de la chimie qu'on en doit la démonstration. On tient à présent la cause et l'effet ; aussi n'est-il plus permis de jouer l'incrédulité et de contester la supériorité sur tous les vins du globe à celui que produisent les vignes de Bordeaux.

On supposa, pendant long-temps, que la quantité de tannin que contiennent les vins de Bordeaux était le principe de leur qualité bienfaisante, sans faire attention qu'il existe beaucoup d'autres vins qui sont

(1) Voici le résultat comparatif des essais faits depuis long-temps, et qui font autorité, quoique variables, dans le commerce et l'administration :

Bordeaux, sur cent parties	. . . . .	13
Bourgogne, id.	. . . . .	14
Champagne, id.	. . . . .	11
Constance, id.	. . . . .	19
Frontignan-Lunel, id.	. . . . .	11
Côte-Rôti, id.	. . . . .	12
Hermitage blanc, id.	. . . . .	17
Hermitage rouge, id.	. . . . .	12
Madère, id.	. . . . .	20
Malaga, id.	. . . . .	17
Porto, id.	. . . . .	24
Tokay, id.	. . . . .	10

autant *tannifiés*, et qui n'ont pourtant aucune de ses propriétés hygiéniques.

Pour résoudre cette question d'une manière satisfaisante, un membre distingué de l'Académie des sciences de Bordeaux (M. J. Fauré), a soumis les vins des différentes parties de la Gironde à une analyse chimique comparée avec ceux de plusieurs autres départements et des pays étrangers ; ce n'est que dans les seuls vins de Bordeaux qu'il a pu constater la présence d'un sel ferrugineux, qu'absorbèrent probablement les racines de la vigne plongeant dans un sous-sol imperméable formé d'une espèce de poudingue de particules de fer nommé *alios*. Ce serait donc à la double combinaison de ce sel avec le tannin, qu'ils devraient leurs qualités précieuses et uniques de fortifier les enfants, de ranimer les convalescents et de soutenir les vieillards. On sait en effet qu'un des meilleurs moyens employés par la thérapeutique, pour rétablir dans le sang appauvri la quantité de fer nécessaire à l'exercice normal des fonctions, consiste à donner ce médicament dissous dans un liquide, ce qui le rend ainsi bien plus facilement absorbable. Chacune de ces boissons imprime au sang une modification salutaire, en se mêlant plus ou moins avec lui pour influer ensuite sur le système nerveux.

Le vin de Bordeaux est donc assurément la meilleure des tisanes à employer, soit préventivement,

soit répressivement, pour maintenir la richesse du sang ou pour la lui rendre.

C'est en buvant du bon vin que l'homme parvient à conserver efficacement la plénitude de ses facultés. Qu'on ne s'étonne plus, après cela, que le département de la Gironde, malgré l'insalubrité de ses parties marécageuses, soit un de ceux qui fournissent les plus nombreux exemples de longévité, exemples qui justifient si bien la justesse de notre aphorisme :

« Pour vivre vieux et en bonne santé, buvez de » bon vin vieux, et donnez surtout la préférence à » celui de Bordeaux. »

La plus haute expression de ses vertus générales et particulières, comme agrément et thérapeutique, se trouvant incontestablement dans les produits du Médoc, sans proscrire pourtant tous les autres vignobles du Bordelais, c'est avec celui-là qu'il faut se familiariser (1). Nous allons en faire l'ample connaissance,

(1) Le même chimiste que nous avons cité plus haut, s'exprime ainsi au sujet d'une substance nouvelle qu'il a signalée dans les vins fins de Bordeaux, et qui est d'une grande importance :

« La qualité la plus recherchée dans le vin, après le bou- » quet, c'est l'onctuosité, le moelleux, le velouté, qu'on » retrouve dans les grands vins et qui distinguent d'une » manière si agréable les vins du Haut-Médoc. Personne » ne s'était occupé de rechercher à quelle cause ou à quel

en parcourant ensemble, dans tous les sens, cette si remarquable contrée, depuis la ville même de Bordeaux jusqu'à la ceinture de dunes qui la bornent à l'Ouest et l'y préservent des flots de l'Océan.

» effet il fallait l'attribuer, et cependant on avait reconnu
» depuis bien long-temps que certains vins très-chargés en
» sève et en arôme, étaient secs, durs et sans agrément. En
» isolant les divers principes contenus dans le vin, je me
» suis aperçu que les vins fins, délicats, renommés par leur
» saveur et leur qualité, contenaient une substance gluti-
» neuse, filante, élastique, qui ne se retrouvait qu'en
» très petite quantité dans les vins ordinaires, et pas du
» tout dans les vins inférieurs ; elle paraît servir admira-
» blement à unir, à lier les principes constitutifs du vin,
» peu propres à former entre eux un tout homogène.

» Je lui ai donné la dénomination d'*œnanthine*, non
» qu'elle donne aux vins leur parfum, mais parce qu'elle
» leur communique un moelleux, un velouté qui fait res-
» sortir leur arôme.

» Je regarde donc l'*œnanthine* comme une substance
» particulière qui ne préexiste pas dans le raisin, puisque
» le moût ne la contient pas, mais qui se forme, soit sous
» l'influence de la fermentation tumultueuse de la cuve,
» soit sous l'influence des combinaisons lentes qui s'opèrent
» dans la barrique par une modification de la pectine et
» du mucilage, car elle paraît participer des deux.

» L'*œnanthine* n'est point précipitée par le tanin et l'alcool
» affaibli, comme le sont l'albumine, la pectine, etc. ; elle
» reste en solution dans le vin, et, à mesure que celui-ci se
» dépouille des principes qui y étaient en excès et que le
» tanin entraîne en se combinant avec eux, elle devient
» plus appréciable, parce qu'alors ses propriétés se déve-

II.

Paris fut jugé valoir une messe; le meilleur pays du vin peut bien valoir une visite.

Je viens de recommencer la dixième depuis vingt ans, et de me rendre plus capable que jamais d'en donner les détails les plus circonstanciés à ceux qui sont privés de l'avantage d'accomplir un semblable pèlerinage. L'année dernière, j'avais déjà eu cette pensée; mais, par suite d'engagements antérieurs, le

» loppent et transmettent aux vins l'onctuosité recherchée. » Les éléments de l'*œnanthine,* comme ceux du principe » sucré, ne se complètent que vers la fin de la maturation » du raisin. Lorsqu'une température convenable ne favo- » rise pas cette maturation, et que la récolte s'opère » avant qu'elle ne soit terminée, il se produit beaucoup » moins d'*œnanthine.* J'ai remarqué que tous les vins qui » renferment une assez forte portion de ce nouveau prin- » cipe, proviennent de terrains secs, pierreux et caillou- » teux, tandis que les mêmes cépages, plantés dans des » terrains gras, forts et argileux, fournissent des vins qui » en contiennent beaucoup moins, et quelquefois pas du » tout. » (J. Fauré.)

Médoc dut céder le pas à l'Amérique et à mon *Second Versailles* (1).

L'histoire du vin est aussi vieille que celle du monde. Elle ne remonte pas seulement au déluge, comme on le croit vulgairement, mais elle tient à la création même. Sans heurter en rien l'esprit des Saintes-Ecritures, la vigne est antérieure à Noé et à ses plantations ; car, les plus véridiques archéologues entendus, l'*arbre de vie*, placé dans le Paradis terrestre à côté de l'*arbre de la connaissance du bien et du mal*, n'était autre que la vigne (*vitis vinifera*). C'est pour cette raison que l'instinct populaire nomma *eau-de-vie* la partie la plus subtile de son fruit.

On lit mot à mot dans la Genèse (chap. III, verset 24) :

« Dieu plaça des chérubins vers l'orient du jardin » d'Eden, avec une lame d'épée de feu qui se tour- » nait çà et là pour garder le chemin de l'*arbre de* » *vie*. »

Il est aussi hors de doute que ce ne fut que postérieurement au déluge qu'on vit reparaître la vigne, et que Noé, homme juste, ayant trouvé seul grâce de-

(1) *Voyages en Orégon et dans la Californie*, en 1851-1852, 1 vol. in-8°, avec planches. Chez L. Maison, 17, rue de Tournon. Le *Second Versailles*, publié à Paris et à Londres, 1854.

vant Dieu, reçut de lui, après le cataclysme universel, un provin de l'*arbre de vie* dont l'Eternel avait privé Adam, et dont Noé eut la permission d'user..... et même d'abuser.

Le paganisme nous retrace, précisément à cette même époque de quatre mille ans en arrière, la conquête des Indes par Bacchus, d'où le divin breuvage a continué sa marche joyeuse et triomphale de l'extrême limite orientale du Japon jusqu'à nous, dernière limite occidentale, par conséquent à travers l'étendue de tout le monde connu des anciens.

La divinité de Bacchus peut être, doit être même contestée par tout bon chrétien ; mais on ne peut nier le chemin de la vigne, qui nous est ainsi arrivée successivement par la Chine, les Indes, la Perse, l'Asie-Mineure, l'Égypte, la Grèce et l'Italie. Sur tous les points de l'hémisphère boréal où le thyrse toucha, la vigne est fidèlement demeurée, tandis qu'à peine, sur un ou deux points de l'hémisphère austral, voit-on cultiver quelques ceps.

Homère connaissait le vin ; il est certain que c'est le jus de la treille que, sous le nom de Nectar, il exalte et qu'il appelle *boisson divine.* Deux seuls des produits de la terre ont eu la gloire d'être divinement représentés aux banquets de l'Olympe : le blé et le vin, sous les attributs de Cérès et de Bacchus. Il faudrait dépasser de beaucoup les bornes que nous nous sommes imposées si nous entreprenions d'énumérer tous

les temples de Bacchus et ses myriades de prêtres et de prêtresses.

Les Persans, en embrassant l'islamisme, ne le firent que sous réserve, et continuèrent à boire leurs excellents vins. Mahomet fermait les yeux quand le shah s'enivrait au milieu de sa cour avec le délicieux vin de Schiraz, dont les excès si dangereux troublèrent la cervelle du grand Alexandre et occasionnèrent la mort de Clitus.

Le vin enfin fut appelé à devenir le symbole de la vie chrétienne :

« Buvez-en tous, car ceci est mon sang. »

a dit le Sauveur (Evangile selon S. Math., chap. XXVI, verset 28).

On s'est livré à des calculs d'après lesquels, si tous les hommes communiaient une fois par jour sous les deux espèces, comme le Christ l'a commandé (n'en déplaise à tout l'univers catholique), le vin de la terre entière ne suffirait pas à l'usage de ce sacrement (1).

(1) La coutume de communier, pour les fidèles, sous les deux espèces, s'observa jusqu'au XIIe siècle. A cette époque, elle commença à se perdre. Deux causes contribuèrent à ce changement de discipline : 1° La crainte de répandre le précieux sang, inconvénient majeur qui alarmait extrêmement les fidèles et les ministres de l'Eglise, et auquel il était néanmoins difficile de parer, surtout dans les grandes

Quelle magnifique prime pour les viticulteurs si la Réforme devenait la religion universelle !

Les Phocéens ont été les premiers à importer la vigne dans les Gaules. En fondant Marseille, cette ville si éminemment française à part le langage, ils couvrirent les coteaux du Rhône de cette plante précieuse, que l'Italie et Rome barbare commençaient aussi à cultiver. Ainsi le plus vieux vin de la France, et qui n'est pas pour cela le premier, est le vin de Provence.

Il est bien prouvé que ce fut le désir de boire du vin qui attira les Gaulois jusqu'à Rome : Brennus était ivre lorsqu'il prononça le *væ victis.* Qui sait si les Cosaques, encore plus alléchés par l'exemple de Brennus que par la prophétie du grand homme, ne sont pas poussés par une semblable intempérance ?

solennités où tout le peuple communiait; 2° la rareté des vins dans les pays du nord, lorsqu'ils se convertirent. Il n'eût guère été possible de s'y procurer du vin pour faire communier les fidèles sous les deux espèces, puisque à peine en trouvait-on pour les prêtres à l'autel. Le concile de Constance, en 1414, supprima, avec deux papes, la communion sous l'espèce du vin pour les fidèles. Nous ignorons si c'est le même concile qui autorisa à l'autel la substitution du vin blanc au vin rouge. Il est bien évident que, à la sainte Cène, on n'avait servi que du vin rouge de Palestine, du vin couleur de sang, plus proche de la transsubstantiation au sacrement de l'Eucharistie.

César, après sa conquête de la Gaule, constata que ses habitants n'avaient plus à envier le vin de l'Italie. Il avait trempé ses lèvres dans des coupes remplies de vins de Marseille et de Narbonne, qui, dit-il en propres termes, ne lui parurent en rien inférieurs à ceux de la Grèce et de l'Italie. Ou César, homme si accompli sous tant de rapports, était un pauvre dégustateur, ou bien les Marseillais et les Narbonnais ont laissé dégénérer leurs plants et changé considérablement leur manière de faire cuver leurs vins.

Les progrès de la vigne avaient été très-rapides, lorsque Domitien (que Dieu confonde ce persécuteur des chrétiens et du vin !), soit ignorance, soit plutôt faiblesse, dit Montesquieu, ordonna à ses satellites d'arracher toutes les vignes de la Gaule, ce qui la priva pendant deux cents ans de boire du vin. Le motif qui *fit prendre la mouche* au tyran romain, fut une disette de blé pendant laquelle cette denrée de première nécessité atteignit tout au plus le tiers du prix que nous la payons aujourd'hui. Et dans ce temps-là on n'avait ni pommes de terre ni une bonne édilité s'imposant des sacrifices pour que ses administrés ne payassent le pain que quatre sous la livre, hors le temps des expositions.

Grâce au sage Probus et à de nouveaux plants venus de la Grèce et de l'Italie, la Gaule reprit sa viticulture. C'est sans doute dans ce temps-là que Mar-

seille et Narbonne changèrent leurs plants. Saint Martin de Tours apporta la vigne sur les bords de la Loire, et l'empereur Julien la fit planter aux environs de Paris. Mais la vigne de l'Apostat fut évidemment maudite : vins de Suresnes et vins de Brie, vous êtes là pour l'attester !

Pendant mille ans et plus, la France ne fut nullement inquiétée pour ses vignobles ; mais un beau jour, un roi, d'exécrable mémoire, imagina de limiter les plantations de vignes, en fit arracher un grand nombre et des meilleures, et défendit par un édit d'en planter sans son autorisation. Ce qu'avait osé faire Charles IX, étouffé par le sang de la Saint-Barthélemy, fut continué par Henri III ; ce prince, plus faible que méchant, ajouta à ce premier tort celui d'en faire principalement l'application aux Bordelais. On l'eût béni s'il s'en fût seulement pris aux vignobles qui étaient sous sa main pendant qu'il assiégeait Paris.

Le bon Henri IV, qui savait si bien *boire et battre*, répara ces iniquités ; allaité au vin de Jurançon, il voulut que le peuple eût la bouteille de vin comme la poule au pot. Louis XIV, avec ce sentiment de grandeur qui ne l'abandonna jamais, même dans la fortune adverse, laissa toute liberté aux planteurs de vignes ; mais son triste successeur recommença à les mettre en tutelle, en ne permettant pas qu'on replantât des vignes à moins d'un ordre exprès du roi : glo-

rieuse époque que celle où les Pompadour et les Dubarry brevetaient les vignerons et les maréchaux de France !

La Révolution de 1792 rendit cette liberté avec toutes les autres ; celle-ci du moins a survécu aux diverses réactions d'en haut et d'en bas.

Un fait assez remarquable et qui ne coïncide pas mal avec la chanson bachique qui veut prouver par le déluge que les méchants sont buveurs d'eau, c'est que ce sont justement les meilleurs princes qui ont protégé la vigne, tandis que ce sont au contraire les plus mauvais princes qui l'ont persécutée. Le proverbe *in vino veritas* fut toujours la terreur du méchant.

Dans le siècle où nous vivons, on ne se pique guère d'être logicien et conséquent ; aussi crie-t-on qu'on a trop de vigne quand le vin est bon marché ; devient-il cher, on recommence de plus belle le travail du père Noé (1).

(1) Aujourd'hui, sur les 86 départements, 75 cultivent la vigne, et dans plus de la moitié de ces départements elle est la culture dominante. On compte en France environ dix-huit cent mille hectares plantés de vignes et produisant, année moyenne, 36 millions d'hectolitres de vin, à peu près un hectolitre par individu ; mais la répartition n'est pas aussi équitablement établie. Il serait beaucoup à désirer qu'on pût arriver à une synonymie de la vigne, qui réduirait probablement de beaucoup les variétés supposées de cette plante, dont on confond les mêmes cépages sous des noms différents dans chaque vignoble ; ce qui égare les plus éru-

Après bien des oscillations nous sommes enfin arrivés aux prix les plus exorbitants. Les vignes sont frappées de maladie, les caves et les celliers sont vides, et le découragement est dans tous les vignobles. Enfin, ce qu'on ne vit jamais ! la France est tombée au point d'être tributaire de l'étranger pour ses denrées de première nécessité : l'année dernière pour le blé, cette année-ci pour le vin. Décidément, les prophètes ne se sont pas retirés de nous, mais Bacchus et Cérès :

« Ces dieux depuis long-temps nous sont cruels et sourds. »

Cependant comme les calamités de ce genre ne frappent jamais que les plus pauvres gens, on peut encore boire du vin dans la classe riche, même dans la classe moyenne. Transitoirement on le paiera plus cher ; mais là s'arrête le mal.

III.

Le Médoc est une langue de terre qui s'avance au milieu des eaux de la mer et de la Gironde. Il est

dits ampélographes, au point d'hésiter entre 20 espèces primitives et des variétés à l'infini. On était parvenu à réunir 1,400 variétés de vigne à la pépinière du Luxembourg, quand cette riche collection fut si déplorablement dispersée.

compris entre ce fleuve et le golfe de Gascogne. Commençant à 15 kilomètres de Bordeaux, il suit la rive gauche du fleuve jusqu'à la mer. Sa largeur varie de 8 à 20 kilomètres; à partir de Saint-Estèphe, situé à environ 60 kilomètres de Bordeaux, le Haut-Médoc est terminé; là commence le Bas-Médoc, qui se prolonge une quarantaine de kilomètres. Les vins y ont perdu de leur distinction. Ainsi, une longueur de 40 kilomètres environ et une largeur moyenne de 16 kilomètres contiennent tous les vignobles, entrecoupés et séparés les uns des autres par des marais, sur lesquels s'élèvent des coteaux de graves d'alluvion diluvienne, où se récoltent les vins les plus recommandables et les plus célèbres de l'univers entier.

Voici comment décrit cette contrée un statisticien qui la connaît depuis long-temps (M. Franck) :

« Le Médoc n'offre qu'une vaste plaine, coupée » vers le bord de la Gironde par des coteaux qui pro- » duisent les meilleurs vins. Ces coteaux sont couverts » d'une terre légère, entremêlée d'un grand nombre » de cailloux de forme ovale, de 3 centimètres de dia- » mètre et d'un blanc grisâtre. A 60 ou 70 centimètres » de profondeur, on trouve une terre rouge, d'une » espèce ferrugineuse, sèche et compacte, entremêlée » de cailloux qui semblent y être identifiés. La se- » conde qualité du terrain des vignobles est un sable » vif et graveleux. A 50 centimètres de la surface, on » trouve, dans certaines parties, un fonds argileux ou

» graisseux ; dans d'autres un sable mort. Nulle part
» on ne rencontre un terrain plus varié dans la qua-
» lité et dans les productions. Les propriétés y sont
» toutes divisées. Les 50 journaux de vignes d'un
» même propriétaire sont très souvent enclavés, par
» petites parties, dans les 50 journaux d'un autre
» particulier. Il y a des communes dont les produits
» fonciers sont très abondants, tandis qu'à côté on en
» voit de très pauvres. Il n'est pas rare de voir dans
» un même champ, des veines stériles à côté d'autres
» fort productives. Il en est de même de la qualité et
» de l'estimation des vins. Tel individu dont les vins
» sont rangés dans la première classe, renferme, dans
» une partie de ses vignes, des rayons qui appartien-
» nent à un autre propriétaire dont les vignes sont
» moins recherchées, quoique la nature du sol semble
» la même. »

Par le fleuve, à l'aide de bateaux à vapeur, on communique régulièrement avec le Médoc. Deux fois par jour, ils montent et descendent, en trois ou quatre heures, soir et matin, de Bordeaux à Pauillac et *vice versâ*. Deux larges routes départementales, parfaitement entretenues, le sillonnent aussi dans sa longueur, et une foule de chemins vicinaux y établissent de faciles communications. Pour en bien fouiller les coins et recoins, il faut s'y rendre par terre. Avec les bateaux on ne touche qu'aux ports de la lisière fluviale,

et l'on ne jouit que de la perspective des sites les plus élevés.

On peut se rendre de Bordeaux en Médoc dans une voiture particulière, et c'est la meilleure manière de tout voir en peu de temps, avec le moins de fatigue et le plus d'agrément. Ayant alternativement usé de ces divers véhicules, je sais parfaitement à quoi m'en tenir.

Par la diligence on arrive, plus promptement et plus facilement, aux deux points centraux du Médoc, Margaux et Pauillac ; mais il faut s'assurer là d'une voiture de location pour aller dans les traverses. A pied le métier serait aussi long que fatigant, et l'on ne serait pas dans de bonnes conditions physiques et même sociales pour faire convenablement les visites. Il ne faut pas toujours viser à trop pratiquer la philosophie; la meilleure preuve de sagesse est de se conformer, même contrairement à ses propres goûts, aux usages, et aux préjugés qui plus est, de ceux qu'on va chercher et dont on attend quelque chose. Ne paraissez jamais devant eux misérablement.

Il est difficile d'être mieux reçu, quand on sait se présenter, qu'on ne l'est chez tous les propriétaires du Médoc ; on n'a besoin ni d'introducteur ni de lettres de recommandation, et tout au plus si l'on est tenu de décliner un nom et une qualité (1). On se fait an-

(1) Il ne faut pourtant pas, à l'inverse du héros de la Manche, prendre en Médoc tous les châteaux pour des au-

noncer tout court pour goûter les vins : l'homme d'affaires et le tonnelier se mettent immédiatement à votre disposition. Il est bon de s'être muni d'avance d'une tasse et d'un verre, et même, comme les courtiers, d'une sonde et d'une vrille (avant-clou). Dans ces vastes *chais* (magasins de vins) remplis de produits d'une si haute valeur,ce sont les plus minces accessoires qui font seuls défaut.

On vous donne le goût et l'échantillon aussi de tous les vins vieux et nouveaux. Quant aux prix, le régisseur ou le propriétaire, qui ne sont pas toujours là, peuvent seuls vous fixer. En attendant, dégustez à votre aise : c'est un acte qui ne compromet et n'engage en rien. Le propriétaire est toujours flatté de montrer ses produits. Ses agents, qui sont presque tous plus ou moins propriétaires dans les environs, vous parlent aussi de leurs propres vins, et ne demandent pas mieux que de vous les faire goûter, ainsi que ceux de leurs parents, amis et connaissances. Vous avez bientôt tout le vignoble à votre disposition.

Le temps, l'usage, l'expérimentation sur les bonnes

berges. On y serait certainement fort bien accueilli, mais ce serait aux dépens de la liberté des mouvements et de l'indépendance morale.

Au Bien Venu, chez Delas, à Margaux, et à l'*Hôtel du Commerce*, chez Pouyallet, à Pauillac, on est parfaitement traité de toutes façons.

et mauvaises années, un consentement tacite, le bon vouloir et la complaisance des courtiers-gourmets (ceci est le moins bien), ont fait diviser les différents vins en classes distinctes ; cinq principales, après lesquelles tout le reste est *bourgeois* ou *paysans*, ont été établies pour les grands vins fins ; c'est d'après cette classification que s'établissent les prix relatifs. Ils sont fixés par les ventes sérieuses de l'une de ces classes, et il y a point d'honneur chez chaque propriétaire à ne pas vendre au-dessous : en agissant différemment, il tacherait son blason et s'exposerait d'ailleurs à un déclassement qui le rejetterait dans la classe inférieure, d'où il finirait par tomber de chute à chute *bourgeois* ou *paysan*. C'est au contraire en tenant les prix bien fermes autant qu'en améliorant la culture et la fabrication de son vin, qu'un propriétaire grandit son cru et le fait monter en grade. Il y a cependant une foule de circonstances particulières et imprévues, qui peuvent temporairement établir des différences sensibles entre les vins placés sur la même ligne ; tant mieux alors pour celui qui a été le plus favorisé !

D'après le cours général établi, chaque propriétaire sait à peu près le prix qu'il peut obtenir ; cependant il y a encore bien des différences qui tiennent au savoir-faire pour vendre, même en gros et au commerce. Beaucoup de propriétaires sont en même temps marchande. Un grand cru est la meilleure enseigne. La récolte se débite alors avec un double avantage et celle des bonnes années n'a pas de fin.

Il n'y a rien à faire chez le propriétaire-négociant pour le marchand ; celui-ci ne pourrait pas dire qu'il traite avec le propriétaire, chez qui l'autre qualité l'emporterait. En quittant le *chai* de la campagne pour celui de la ville, tout est changé : le vin est grandi de nom s'il ne l'est de qualité. Jamais les vins des années réussies ne sont épuisés, et, par compensation sans doute, les mauvaises récoltes disparaissent sans que personne s'en vante.

Les vins de Médoc classés, à quelque rang qu'ils appartiennent, sont également bons pour la santé. Ce n'est pas le degré de finesse et la délicatesse du bouquet qu'il faut regarder, mais la réussite de l'année, afin que le vin n'ait pas d'acidité et de verdeur (1). Ainsi, un vin de la cinquième classe, même *bourgeois*, encore pis, *paysan*, d'une année favorable à la vigne, sera bien plus sain et plus profitable qu'un grand vin de première classe d'une mauvaise feuille. C'est ce qui fait que les vins de Médoc sont à la portée

(1) « Vilandry priserait sa sève et sa verdeur, » dit Boileau. Ce qui doit faire supposer qu'à cette époque le mot *verdeur* ne se prenait pas dans la même acception qu'à présent. Si dans le Bordelais elle est un défaut, je ne sache pas qu'elle soit regardée comme une qualité dans les autres vins de France. Elle provient toujours d'un excès d'acide tartrique et de causes qui n'ont pas été favorables à la maturité du raisin ; mais la VERDEUR passe quelquefois avec l'âge, et alors les vins finissent toujours bien.

des petites bourses comme des grandes, et, qu'à mille francs le tonneau, on peut se procurer un vin aussi hygiénique qu'à cinq et six mille francs. Par la cherté actuelle, il y a si peu d'écart entre les mauvais vins ordinaires et les bons vins, que ce n'est pas la peine de se priver de ceux-ci quand on a déjà les moyens d'acheter les autres.

Une attention importante est celle de ne tirer le vin en bouteilles que lorsqu'il a acquis sa maturité en tonneau, ce qui n'est guère avant la cinquième année. Acheter du vin nouveau est une folie de la part d'un consommateur, car il ne pourra le soigner dans sa cave particulière pendant plusieurs années, et, pour peu qu'il l'y oublie ou l'y néglige quelques mois, il aura perdu son vin, qu'il faut d'ailleurs remplir fréquemment et soutirer à des époques déterminées.

Le vin, quoi qu'en disent messieurs les négociants de Bordeaux, n'est jamais mieux que dans les caves du cru. On l'y soigne avec amour, et il n'est mélangé et rempli qu'avec son pareil. C'est là seulement d'ailleurs qu'on peut l'aller chercher avec quelque confiance. Tout autre part, vous pouvez sans doute, avec beaucoup d'argent, en acheter quelquefois de bon ; mais, franchement, vous ne pouvez savoir son origine : le vendeur ne la connaît plus lui-même.

La bouteille fait beaucoup de bien au vin de Bordeaux, et comme agrément et comme ton hygiénique. Six mois, un an si l'on peut, sont nécessaires, on pourrait presque dire indispensables, entre le tirage

en bouteilles et la mise en consommation. Bu à une température élevée, non-seulement le vin de Bordeaux est plus agréable, mais il est aussi plus bienfaisant que lorsqu'il est froid ou trop frais. Ce n'est pas à la température de la cave, mais à celle des appartements dans l'été, qu'il faut boire le vin de Bordeaux.

IV.

Une expérience pratique œnologue de vingt-cinq ans m'a mis à même d'étudier la question sous ses différents aspects. J'ai parcouru les vignobles, j'en ai analysé les produits, j'ai étudié la physiologie du marchand comme celle du propriétaire, et j'ai pu juger et apprécier aussi l'étendue des variétés entre les consommateurs des diverses contrées du globe.

J'avoue que j'ai cru, naïvement et long-temps, que pour vendre du vin il fallait en avoir. Il n'a fallu rien moins que deux révolutions pour m'amener à une opinion contraire à celle que je gardai un quart de siècle. C'est précisément quand on ne possède pas une seule goutte de vin qu'on est le plus apte à servir convenablement le confiant consommateur, surtout en bon vin de Bordeaux. On peut m'ob-

jecter qu'à la Bourse, dont l'exemple à citer n'est pas heureux, c'est ainsi qu'on procède : les ventes de ce qu'on n'a pas excèdent de beaucoup les marchés fermes et réels de ce qu'on possède. Heureusement, des raisons plus solides abondent et font vite évanouir tout soupçon d'idée paradoxale.

Si vous achetez, et que vous gardiez chez vous des vins de Bordeaux au sortir de la cuve, ils feront des frais considérables, et vous n'êtes jamais certains de les mener à bonne fin, quand cette bonne fin demande quelque chose comme cinq années. Vous ne pouvez pas remplir avec le même vin, et une consommation annuelle de cinq pour cent, pendant cinq ans, fait un quart d'adjonction de remplissage à l'époque où vous pourrez livrer au consommateur. Il faut joindre à ces frais ceux d'entretien, de soins et de magasinage, plus l'intérêt du capital. A quel prix pourriez-vous vendre pour avoir du bénéfice ? A un prix que ne comprendra pas l'acheteur. Aussi, ne vous sauvez-vous que par les coupages et en livrant un vin dénaturé.

Tout compte fait, je n'ai jamais rien gagné sur les vins fins de Bordeaux que j'avais achetés chez les propriétaires, et que j'avais ensuite élevés et nourris plusieurs années, soit dans mes *chais* à Bordeaux, soit dans mes magasins de Bercy. J'en ai même fait voyager en pièce et en bouteilles au-delà de la Ligne, sans résultat assez avantageux pour couvrir les frais.

Puisqu'il est reconnu que le propriétaire qui récolte le vin, et qui n'a pourtant pas de loyer de cave ou de *chai* à payer, fait un mauvais calcul en gardant son vin pour le vendre en vieux ; que cette façon d'administrer lui est presque toujours préjudiciable, et, à cet égard, il n'y a qu'une voix chez ceux qui ont approfondi la question, ne faisons pas comme eux, nous qui, marchands ou consommateurs, sommes placés dans des conditions encore plus défavorables ; profitons, au contraire, de cette faiblesse paternelle qui tient à élever ce qu'elle a produit ; allons lui prendre son vin quand ce vin est mûr et ne demande qu'à être bu, au moment où il faut enfin que son auteur s'en défasse, ne pouvant éternellement entasser récolte sur récolte.

Le commerce a un grand intérêt à accréditer la croyance erronée que les propriétaires ne savent pas soigner leurs vins. Pour les productions communes, où la quantité est tout et où la qualité n'est qu'une question secondaire, comme par exemple dans la Charente, à Saint-Macaire et dans le Haut-Pays, il est possible que le propriétaire ne soit pas très-soigneux, qu'il néglige les soutirages et s'occupe peu des vaisseaux dans lesquels il loge ses vendanges ; mais il n'en est pas ainsi sur la rive gauche de la Gironde. Là les vignes sont des vergers et des jardins, les caves des bibliothèques, les *chais* et celliers des boudoirs. On travaille toute l'année avec vigilance dans les uns

et les autres. Chaque mois a ses opérations, et la sollicitude de tous les instants prodiguée à chaque cep s'étendra sur leurs produits. Le propriétaire en Médoc y tient tellement, que nous avons déjà vu que s'il pouvait se passer de faire argent de ses récoltes, il les garderait toutes. Ce n'est qu'à son corps défendant qu'il s'en sépare, et son orgueil producteur les accompagne jusque chez l'acheteur. Aussi, une fois que les vins ont été marqués dans le *chai* du vignoble, on peut les y laisser avec toute confiance. Il n'y a pas à craindre que le vendeur les altère par aucune fâcheuse mixtion ; il irait plutôt les remplir avec la bouteille de sa table.

Je suis fâché d'avoir à répéter qu'on ne peut malheureusement pas en dire autant du commerçant. Il y en a trop qui croient que tout le mérite de la profession est dans l'art de mélanger, de travailler les vins. Presque tous s'y adonnent, généralement par cupidité, mais aussi par manie quelquefois. Je ne parle pas des misérables qui livrent du vin à si vil prix dans les grandes villes, qu'il y a pour eux comme force majeure à ce que dans leurs pernicieuses boissons le vin ne soit même pas la partie dominante ; tout au plus s'il s'y trouve accessoirement.

On a souvent voulu réglementer sévèrement le commerce des vins, et aujourd'hui la législation est plus rigoureuse qu'elle n'était autrefois. En 1846, on était parvenu à faire passer à la Chambre des dépu-

tés une véritable loi draconienne, qui mettait tout le commerce de vins en état de suspicion et sous la dépendance arbitraire de la police. Les propriétaires qui ne pouvaient alors se défaire de leurs vins qu'à des prix très réduits, s'en prenaient à la fraude et aux commerçants (1). Ils obtinrent de la Chambre tout ce qu'ils lui demandèrent. Ce fut leur malheur : ils avaient dépassé le but. La loi fut portée à la Chambre des pairs. Le commerce de vins était tombé dans une telle apathie qu'il laissait tout faire. Ce fut sur ces entrefaites que, indigné pour ma part, je fis imprimer et publier, sous forme de lettre, une série d'observations et de remontrances adressées à la Chambre des pairs (2). Je fus aussi entendu dans le sein de la commission, et la loi fut enterrée définitivement dans ses bureaux.

C'est aux lumières des hommes supérieurs qui composaient la commission, et un peu aussi aux difficultés pratiques de cette nouvelle législation, qu'il suffisait de signaler avec clarté, qu'on a dû attribuer

(1) On portait les calculs de ce qui se buvait en eau comme vin dans Paris, tous les ans, à 800 mille hectolitres. Qu'est-ce donc depuis que le vin a triplé de prix?

(2) Lettre à la Chambre des Pairs, du 18 février 1846, par M. Saint-Amant, imprimée chez Proux et Ce, 3, rue Neuve-des-Bons-Enfants, et distribuée à tous les membres de la haute Chambre.

la disparition d'un projet de loi enfanté par la passion des intérêts aux abois, et qui n'était rien moins que le déshonneur du commerce de vins.

Comme je puis paraître sévère envers une corporation dont j'ai long-temps fait partie, je me crois en droit de rappeler les petits services que j'ai pu lui rendre. Je sais d'ailleurs qu'il y a trop d'honorables exceptions parmi mes anciens confrères, pour que toute conscience irréprochable ne soit amplement désintéressée dans les accusations.

Une vérité claire comme le jour, est que tout consommateur de vins qui n'est pas propriétaire, doit l'acheter. Ceci n'est pourtant pas aussi facile qu'on pourrait se l'imaginer; il n'est pas donné à tout le monde, même l'argent en mains, de se procurer du bon vin à un prix raisonnable. Par ce que nous avons déjà dit du producteur et du spéculateur, on peut en avoir un premier aperçu. Chez ce dernier on est trompé de toute manière; chez le propriétaire sont toutes les chances de succès; mais il y a encore manière de s'y prendre, et comme, en définitive, c'est là qu'il faut frapper, je vais m'étendre un peu sur la conduite à tenir en pareille occurrence.

Nous l'avons déjà dit : le propriétaire aime son vin comme ses enfants. Son bonheur est de voir ses caves bien pleines; n'était le vide de la caisse, il se bornerait à passer les vaisseaux de ses vins en revue,

à les déguster et à les redéguster encore. Quand il est contraint, il faut bien qu'il s'exécute, mais quelle souffrance et combien il se fait violence ! Il épuise alors tous les moyens d'en obtenir le plus d'argent possible : ceci est permis et aussi légitime que naturel, d'autant plus que chaque propriétaire, d'ailleurs fort estimable, est intimement convaincu que son vin est le meilleur de tous. Excepté le petit nombre placé au premier rang, tous les autres protestent et maudissent la classification. C'est un chorus universel contre l'injustice et l'arbitraire des courtiers et contre les législateurs de la classification.

Le propriétaire est né avec le sentiment que le courtier est l'ennemi naturel de sa caste ; il croit toujours qu'il penche du côté du négociant, avec lequel il vit beaucoup plus. Laissez aux propriétaires la révision de la loi, et soyez assurés que chacun votera pour son vin. Il n'y aura qu'une voix pour chacun, comme dans je ne sais plus quel vote électoral ; enfin ils seront tous au premier rang.

Quand vous allez demander à un propriétaire de goûter ses vins, lui ou ses agents vous introduisent dans les *chais*, avec cet empressement marqué que j'ai déjà signalé. Sur l'offre d'acheter ses vins, vous réveillez tout l'appétit de son orgueil, et il vous demande des prix exorbitants, vous citant ses voisins ou les prix déjà obtenus, pour légitimer de pareilles prétentions. Quand il est classé, il peut chercher à ven-

dre au-dessus du prix établi, mais il ne peut guère vendre au-dessous ; ce serait, je le répète, faire tort à son cru dans le présent et l'avenir : *Noblesse oblige.*

Un fait positif est que vous n'obtenez jamais leur dernier mot tant que, le chapeau à la main, vous jouez le rôle de demandeur : *Il faut les laisser souffler,* suivant l'expression triviale des courtiers, quand vous avez pris le goût de leurs vins et qu'ils ont reçu votre adresse. Attendez ensuite que les rôles soient changés et que, à leur tour, ils prennent l'initiative de faire l'offre de vendre : ce n'est qu'ainsi qu'on arrive de part et d'autre à une transaction équitable.

Tout consommateur doit donc remettre ses intérêts entre les mains d'un intermédiaire bien placé sur les lieux ; le choisir actif, honnête, intelligent et connaisseur. Il faut ensuite lui laisser une certaine latitude pour les prix et pour l'opportunité. Souvent six mois sont nécessaires pour accomplir un pareil marché, dans lequel deux conditions sont rigoureuses : bonté des vins et modération des prix. Pour obtenir du vin avec faveur, ce n'est pas souvent une seule barrique, ni même un tonneau qu'il faut prendre, mais toute la partie ; en prévision de ce cas, il a fallu se prémunir d'une quantité d'ordres suffisants pour profiter de l'aubaine.

Alors, le consommateur recevant directement le vin, parti en double fût de chez le propriétaire et sous son cachet, sans autre intermédiaire que le chemin de

fer, pourra être certain en le recevant et en le déballant lui-même, non-seulement qu'il boit du vrai vin de Bordeaux, mais encore il connaîtra le véritable cru de Médoc d'où il sera sorti dans toute sa pureté originelle. L'acquit-à-caution ferait foi au besoin.

Presque dans tous les marchés l'intermédiaire du courtier se fait sentir. Certainement on peut fort bien s'en passer; mais à Bordeaux, ils ont pris tant d'autorité qu'ils sont les véritables arbitres du commerce de vins. Beaucoup de propriétaires n'oseraient vendre sans leur assistance, et un plus grand nombre de négociants ne se hasarderaient pas à marquer sans leur intermédiaire.

Comme en tout et partout, il y a du choix parmi eux, et ils sont plus ou moins habiles les uns que les autres. Mais, en général, ils s'attachent trop à la classification et pas assez aux qualités réelles des vins. La plupart sont riches, et quelques-uns le sont même excessivement et propriétaires de bons crus. Ce qui prouve l'excellence de la profession. Sans doute, pour la bien exercer, il faut des qualités, de l'entregent, un caractère souple et délié qui n'est pas le partage de tout le monde; mais, en outre, dans cette spécialité, il faut, pour ainsi dire, une organisation physique dont la réunion des qualités n'est pas commune. Un habile dégustateur doit être pourvu d'une certaine sagacité dans l'organe de la vue, afin

de saisir avec précision la couleur du liquide, partie importante qui résulte de mille influences d'espèce, d'âge, de culture et de vinification ; puis l'odorat entre en jeu. Quelle finesse ! quelle subtilité ! pour discerner les effluves délicats qui se croisent, se mêlent et se dominent tour à tour ! Le goût vient enfin prononcer en dernier ressort et porte un jugement définitif, quand la langue et l'arrière-bouche ont été rigoureusement interrogées.

Bien que limités aux seuls vins de la Gironde, les courtiers de Bordeaux, même pourvus d'une aptitude spéciale et ressentant *du ciel l'influence secrète*, sont forcés de faire de longues études pratiques de la matière, car tel, après avoir affiché de grandes prétentions, tomba dans de lourdes et plaisantes bévues. Il faut, pour ainsi dire, des points de repère aux plus exercés ; disons-le franchement : ils ne savent réellement déguster que dans les *chais* qu'ils connaissent d'avance.

Tout ce que nous venons de dire explique parfaitement pourquoi, parmi tant de courtiers, légaux et marrons, à Bordeaux, on compte si peu d'habiles dégustateurs.

Un véritable négociant en vins ne devrait s'en servir que par exception. Plus il augmente ses frais, plus il est forcé de vendre cher, quoique, en définitive, il soit bien reconnu que c'est toujours le consommateur qui paie et qui doit payer.

V.

En sortant de Bordeaux, par la route Nord-Ouest, et après avoir franchi une distance de dix kilomètres, on est à Blanquefort, d'où l'on marche ensuite directement vers le Nord.

La commune de Blanquefort est improprement regardée comme le commencement du Médoc; elle y conduit ainsi que celle du *Taillan*, et sont toutes deux l'intermédiaire obligé ; mais la nature des vins est toute différente et participe principalement des *Graves*. Les vins rouges, sortis d'un sol de sables caillouteux, sont communs; ce sont les vins blancs qui font le plus d'honneur à Blanquefort. Dans aucun vignoble du Médoc, et c'est à remarquer, on ne fait une seule barrique de vin blanc ; les cépages, autres que ceux portant des fruits rouges, ne sont que très peu cultivés.

Blanquefort fut de l'ancien pays médocain, que la différence de culture, comme celle des produits, a achevé d'en exclure. Nous ne pouvons non plus regarder comme Médoc, *le Taillan*, placé à la même

hauteur que Blanquefort, et situé entre cette commune et celle de *Saint-Médard.*

Le marquis de Bryas, possesseur du château du *Taillan,* y fait des récoltes de vin ordinaire considérables. Agronome distingué, son château sert de ferme-modèle sous beaucoup de rapports, et tout y est en voie d'expérimentation et à la recherche du progrès, qui fut long-temps la devise politique de M. le marquis.

Au-delà des marais de *Parempuyre*, à huit kilomètres de Blanquefort, on entre véritablement en Médoc en posant le pied dans la commune de *Ludon.* Les vignobles en ont pris la tournure et on commence à en ressentir la grande sève. Le premier cru qui se présente, appelé *la Lagune*, n'est encore qu'en quatrième ; c'est le meilleur et le seul classé de Ludon. A une magnifique robe, ce vin joint beaucoup de plein et de velouté. Ludon possède plus de palus que de graves, et c'est au milieu des marais que nous trouvons le vaste domaine d'*Agassac*. Nous avons réservé jusqu'à présent de parler de ces marais, qui occupent tant d'espace dans le département de la Gironde, et qui bordent la partie nord-ouest de la ville de Bordeaux, dont ils ont souvent compromis la salubrité.

Agassac, dont M. Richier, ancien représentant du peuple et président actuel de la Société d'agriculture de la Gironde, se rendit acquéreur, il y a deux ans,

moyennant près d'un million de francs, qu'il n'avait pas entièrement économisé sur les 25 francs par jour tant reprochés aux représentants, a de vastes vignobles tant en graves qu'en palus. Le premier de ces vins n'est pas dépourvu d'agrément quoiqu'il ne soit pas classé. C'est tout bonnement *un bon bourgeois.*

Autrefois le port de Ludon était la propriété exclusive des seigneurs du château d'*Agassac*, et les *vilains* ne pouvaient embarquer leurs vins que plus bas, au port de *Macau.* Chacun aujourd'hui a son port, et a le droit de s'en servir sans être obligé de recourir à celui de son voisin.

Le domaine d'Agassac, dont le vieux manoir, entouré d'eau de tous les côtés, n'est abordable que par un pont, est aussi remarquable par ses prairies et ses vastes marais que par les vignobles. Tout y paraît en plein rapport. Les prairies sont remplies de chevaux et de mulets ; mais ces troupeaux ont « l'œil morne maintenant et la tête baissée. »

En s'en approchant de près, on est frappé de la dégradation de ces bêtes. Ce sont de véritables ombres et un ramassis d'invalides estropiés et blessés, paraissant se traîner à peine sur cette pelouse si verte et si savoureuse. Il faut abandonner vite l'idée qu'on est chez un éleveur où la race chevaline est en honneur. Nulle trace de jeunesse ne se laisse entrevoir ; serait-ce plutôt une retraite ouverte à cette autre catégorie d'*invalides du travail*? Nous n'y sommes

guère mieux : le propriétaire est bien un éleveur, mais un éleveur d'une espèce moins commune et qui est spéciale aux marais ; en un mot, c'est un éleveur... de sangsues, dont ces prairies, fournies de vieilles rosses, sont le garde-manger. Oui, ces malheureux serviteurs, quand ils ne peuvent plus travailler et qu'ils ont encore un peu du sentiment vital, avec assez de force pour faire aussi le voyage de Médoc, y viennent prendre une courte et cruelle retraite. Les propriétaires des marais les achètent pour leur appliquer les sangsues. On a découvert que c'était un moyen efficace de pousser au développement de celles-ci et d'accroître rapidement leur nombre. En Hongrie et en Russie, pays des sangsues par excellence, on ne s'en était pas douté. Comme tout se découvre et se perfectionne !

A tour de rôle, les victimes passent de la prairie au marais. Celui-ci est leur tombe, lente mais définitive. Le fossé qui la sépare des prairies, semblable au fleuve de Caron, se passe mais ne se repasse pas. Une espèce de palefrenier-bourreau leur fait auparavant la *toilette* du condamné, détails pénibles à voir que ces derniers apprêts du supplice lent réservé à ces malheureux animaux. On leur coupe les crins, et, de peur qu'ils ne blessent les sangsues, les fers, ces mêmes fers qu'ils n'eurent pas le temps d'user jusqu'au bout au service de l'homme, leur sont arrachés avant d'entrer en marais.

Les gardes préposés aux détails de cette cruelle exploitation ne sont pas des hommes plus barbares que d'autres ; ils s'endurcissent au métier, qui n'est pas tout roses pour eux. Ils ont pour huttes des espèces de guérites au milieu même des marais, dans lesquels ils régularisent, de jour et de nuit, la position respective des mangeurs et des mangés. Il est important qu'un cheval y vive le plus long-temps possible ; la consigne est donnée pour la prolongation de ses jours. Enfoncé dans le cloaque, il ne doit pas en sortir, il est vrai, mais il faut qu'il y mange, qu'il y boive, et non pas qu'il y étouffe. Lorsque, trop affaibli par la perte du sang, il s'affaisse sur ses jarrets, tombe et s'étend dans les vases, voyez avec quelle prompte sollicitude accourt son cornac pour tâcher de le relever, et quand il n'y parvient pas, ce qui est l'ordinaire, il lui soulève du moins la tête et la place sur une espèce d'oreiller pour qu'il puisse ainsi respirer encore longtemps, et surtout ne pas se noyer ni dans la vase ni dans son sang ; celui-ci se coagulerait par la mort, et ce ne serait pas le compte du spéculateur. Il faut, ainsi le veut l'intérêt de l'homme, que la victime meure d'hémorrhagie et non pas d'asphyxie.

Après s'être débattue pendant trois ou quatre jours contre les myriades de sangsues qui la couvrent, elle rend le dernier soupir avec la dernière goutte de son sang. Alors les sangsues se détachent d'elles-mêmes du cadavre, qu'un nouvel industriel se charge de venir enlever moyennant abandon de la peau.

On dit, mais je ne l'ai pas vu et ne peux l'affirmer, qu'à certaines époques les sangsues sont repues ou n'ont pas d'appétit, et qu'alors, à elles aussi, on emmielle les bords du vase, en couvrant le cheval d'un vernis de miel. C'est pour cela que l'éleveur de sangsues, semblable aux innocents bergers de Virgile, ne dédaigne pas l'industrie de la ruche.

Autrefois on laissait la charogne dans les marais ; elle en diversifiait les miasmes délétères, aggravant ainsi les fièvres pernicieuses et pestilentielles qui, de ces contrées, gagnaient facilement les *chartrons* de Bordeaux. L'autorité, sur les plaintes qui lui furent adressées, exigea l'enlèvement des cadavres et leur inhumation d'une manière plus régulière. Il avait même été question de défendre les moyens de nourrir cette industrie ; des arrêtés, ou plutôt des projets d'arrêtés, avaient été élaborés à la préfecture ; mais les éleveurs de sangsues, parmi lesquels on cite, grâce aux chevaux, de récents millionnaires, sont parvenus à les faire annuler. Ils ont prétendu, et ce n'est pas sans quelque espèce de fondement, que les marais ainsi exploités étaient moins malfaisants et moins dangereux que dans leur ancien état ; car au lieu de se dessécher à la fin de l'été, ce qui est toujours l'occasion des gaz les plus pernicieux, les propriétaires les maintiennent constamment submergés, comme condition rigoureuse et indispensable pour ne pas perdre leurs sangsues.

Restait toujours la question des chevaux jetés vivants en pâture aux sangsues. Celle-là méritait certainement de fixer l'attention publique et de peser d'un grand poids dans la balance. En faveur de leur exploitation, les éleveurs ajoutaient encore qu'ils étaient parvenus à multiplier la *sanguisuga* de façon à tuer la *sangsue-mécanique* et à racheter la France du tribut qu'elle payait jadis à l'étranger; que sans doute il n'était pas rigoureusement indispensable de leur livrer des animaux vivants à sucer dans les marais, mais que par ce moyen on hâtait beaucoup le développement de l'espèce et sa multiplication; que, d'autre part, les vieux chevaux hors d'usage et de service, dévolus de tous temps à l'équarrisseur, en avaient pris une grande valeur, puisqu'on payait jusqu'à 50 et 60 francs un animal qui autrefois se donnait à 10 et 15 francs, juste la valeur supposée à son cuir.

On ne peut assurément nier que ces raisons n'aient leur côté plausible et spécieux; qu'en outre certaines considérations ne militent jusqu'à un certain point en faveur de cette industrie et de ses déplorables moyens de succès. Quel est l'abus qui ne soit défendable sous un point de vue? Mais combien d'autres plus puissantes considérations, puisées à la fois dans des motifs sérieux et dans des sentiments honorables, ne s'élèvent-elles pas pour condamner cette pratique barbare et révoltante?

Ces marais à fond tourbeux dont on se vante d'empêcher le desséchement à certaine période annuelle, et qu'on condamne ainsi à rester marais à perpétuité, non pour la salubrité mais pour leurs *habitants*, ne vaudrait-il pas mieux les conquérir à la culture par le drainage et le desséchement, que de les forcer, contre leur propension naturelle et par des irrigations artificielles, à demeurer des cloaques à sangsues? L'hygiène publique et la fécondité de la contrée n'en tireraient-elles pas des avantages plus réels et autrement positifs?

Envisageons maintenant ces véritables hécatombes de chevaux hors de service, ou à peu près sans doute, mais souvent encore pleins de vie et de santé, qu'on ne tue pas pour se débarrasser de bouches inutiles, et qu'on calcule de faire expirer d'une mort lente et pénible, comme dernière exploitation et pour l'accroissement et la prospérité d'une autre espèce animale dont on attend un gain plus profitable.

Les préparatifs, les moyens, le but, tout est révoltant, et dans un siècle qui édicte une législation pour la protection des animaux, on laisse subsister un usage que le moyen-âge barbare eût proscrit, que les sauvages des sables de l'Arabie, des plaines de l'Ukraine et des *pampas* de la Plata ne souffriraient pas. Le cheval, ce noble animal, l'ami de l'homme en toutes les circonstances de sa vie, son serviteur constant dans ses travaux les plus durs, son compagnon

de chasse, qui partagea ses périls à la guerre, l'y sauva peut-être de la mort et lui procura la victoire, n'a pas seulement la liberté de mourir en paix quand il est vieux ; que dis-je ? on lui refuse non-seulement la faculté de s'éteindre de vieillesse, mais on ne lui donne même pas une mort prompte et sans agonie ! Le lucre spécule sur tous les battements de ses artères, suppute les gouttes de sang qui coulent encore dans ses veines, compte ses derniers soupirs et les prolonge même par de lâches prévenances, afin qu'il puisse alimenter plus longtemps les bêtes auxquelles il est jeté en pâture.

N'est-ce donc pas maltraiter les animaux dans l'esprit de la loi récemment votée ? — Non, répond-on, parce qu'il n'y a pas intention méchante, mais uniquement calcul d'intérêt, comme on crève innocemment les yeux à certains animaux pour les engraïsser plus vite, ou comme on donne des maladies à d'autres pour rendre plus volumineuse et plus savoureuse la partie organique recherchée en gastronomie.

Mais le cheval, ce noble animal, ne méritait-il pas une exception ?

O vous ! qui prisez si fort la gloire de vos écuries ! qui jouez sur les jarrets de vos poulains des sommes avec lesquelles

« Vingt familles *au moins* couleraient d'heureux jours ; »

qui ne sauriez faire un pas sans cet utile animal

qui vous porte à la promenade, à la chasse, à la guerre; vous qui semblez vous identifier avec lui dans une telle intimité qu'on le croirait votre meilleur ami, ce que vous avez de plus cher au monde, allez parcourir les marais d'où je sors, voyez ce riche spéculateur trouver de nouvelles sources de richesse dans ces nombreux troupeaux de chevaux qu'on appelle ironiquement le *régiment de cavalerie des sangsues*; votre coursier vieilli figure là; on va comme aux autres lui prodiguer d'abord l'hospitalité au milieu de gras pâturages pour lui rafraîchir le sang et en augmenter le volume; on lui arrache ensuite les parties qui ont conservé une espèce de valeur... Où le conduisez-vous après?—à la mort, au martyre, accompagné d'un exécuteur aussi officieux, aussi complaisant que le médecin préposé à tâter le pouls du patient pendant les douleurs de la torture.

Ah! si jamais vous eûtes véritablement du cœur, si, comme je me plais à le croire, vos sentiments n'étaient pas simplement superficiels ou joués avec vos chevaux, vous ne pourrez endurer un pareil spectacle. Il vous découragerait, vous dégoûterait à jamais d'élever des créatures pouvant faire une si misérable fin à deux pas de ses champs de travail et de gloire. Est-ce un sort digne du noble animal pour lequel Buffon écrivit ces lignes aussi vraies qu'éloquentes?

« La plus noble conquête que l'homme ait jamais » faite est celle de ce fier et fougueux animal qui par

» tage avec lui les fatigues de la guerre et la gloire des
» combats : aussi intrépide que son maître, le cheval
» voit le péril et l'affronte ; il se fait au bruit des ar-
» mes, il l'aime, il le cherche, et s'anime de la même
» ardeur ; il partage aussi ses plaisirs ; à la chasse,
» aux tournois, à la course, il brille, il étincelle. Mais
» docile autant que courageux, il ne se laisse point em-
» porter à son feu ; il sait réprimer ses mouvements ;
» non-seulement il fléchit sous la main de celui qui le
» guide, mais il semble consulter ses désirs, et, obéis-
» sant toujours aux impressions qu'il en reçoit, il se
» précipite, se modère ou s'arrête, et n'agit que pour
» y satisfaire : c'est une créature qui renonce à son
» être pour n'exister que par la volonté d'un autre,
» qui sait même la prévenir ; qui, par la promptitude
» et la précision de ses mouvements, l'exprime et l'exé-
» cute ; qui sent autant qu'on le désire, et ne rend
» qu'autant qu'on veut ; qui, se livrant sans réserve,
» ne se refuse à rien, sert de toutes ses forces, s'excède,
» et même meurt pour mieux obéir ! »

Il meurt pour mieux obéir ! ! ! Y a-t-il un seul mot à ajouter ?

Obligé d'attendre un jour que le domestique eût été chercher son maître, *qui était dans le marais,* je pris un livre sur les rayons de sa bibliothèque ; ce livre était la *Morale en action.* Le hasard le fit s'ouvrir à l'histoire d'un cheval abandonné dans sa vieil-

lesse et qui, conduit devant un tribunal, y fit condamner son maître à lui donner une honorable retraite sous peine d'être traité comme un déloyal chevalier. Ce passage avait dû être lu puisque le volume s'ouvrit de lui-même à cette anecdote. N'importe, ne voyant pas revenir le maître de la maison, ce grand éleveur de sangsues, je laissai ma carte, sur laquelle j'écrivis :

« J'étais entré pour savoir le prix de vos vins ; je » sors en vous invitant à relire le passage que je » marque avec cette carte. »

Je n'ai jamais su ni le prix de son vin, ni s'il avait lu avec profit la *Morale en action*.

Je me suis laissé entraîner à une longue digression, mais qui n'est pas étrangère à mon sujet, car l'élève de la sangsue se fait sur une grande échelle et avec une concurrence acharnée dans les marais du Médoc. C'est à cela que tient le haut prix des rosses. J'ai été tellement impressionné de ces scènes sur les lieux mêmes, que je ne devais pas les passer sous silence. D'ailleurs n'est-ce pas en signalant les mauvaises actions que l'on contribue à les réprimer ? On peut mettre un terme au martyrologe des chevaux, sans tuer l'industrie des sangsues, et c'est pour cela que nous appelons de nouveau l'attention de l'autorité, où le remords et la honte seraient des remèdes lents et probablement inefficaces. Le lucre endurcit trop le cœur.

VI.

En quittant ces marais et au couchant de Ludon, on arrive au *Pian*, qui n'a que des *bourgeois*, qu'il expédie tous les ans en Hollande, où l'on prise sa sève quoique courte. Ses vignobles, placés sur un plateau graveleux avoisinant les Landes, ne produisent guère que trois ou quatre cents tonneaux de vin.

Sur les bords de la Garonne, légèrement au-dessus de son confluent avec la Dordogne, est situé *Macau*, plus célèbre par ses artichauts que par ses vignes; cette commune a beaucoup de palus produisant d'énormes quantités de vins. Elle a des graves également qui donnent des vins estimés, très-recherchés aussi par la Hollande et les villes Anséatiques. L'amélioration du Médoc commence à poindre ici. Outre le moelleux, ces vins ont beaucoup de corps et réussissent assez généralement. Les palus donnent d'excellents vins de cargaison.

Le bijou de Macau, classé en cinquième, est *Sauves-Cantemerle*. Cette belle propriété patrimoniale de la famille de Villeneuve, a ses vins vendus d'avance, par

marchés séculaires avec Amsterdam, qui les accapare et qui les tient pour premières marques. Il est à remarquer que les vins ne sont pas de qualité seulement *absolue*, mais qu'ils ont des vertus *relatives* plus ou moins prononcées. Ainsi, tel vin jugé supérieur dans un pays, serait inférieur dans un autre et *vice versâ*. Le climat où l'on consomme le vin agit énormément sur sa qualité. La *classification* bordelaise n'est que pour la localité, et le mérite du commerçant est de savoir distinguer les vins, non-seulement d'après leur origine, mais aussi pour la fin qu'ils doivent faire. N'en est-il pas de même des hommes ? aptes à montrer du mérite quand ils sont à leur place, et ne paraissant qu'ânes et crétins quand ils sont obligés de graviter au pôle opposé.

Le château de Cantemerle, quoique très-irrégulier dans sa construction, est situé au milieu des bois et des eaux dans un site des plus agréables, Sa proximité de Bordeaux, où l'on peut se rendre en une heure sans les voies ferrées, encore inconnues dans le Médoc, lui donne un nouveau prix comme résidence. Pendant l'émigration, une grande partie de ce domaine fut confisquée, et quoiqu'un demi-siècle de tranquille possession entre les mains de ses vieux tenanciers se soit écoulé, la totalité des traces de la confiscation révolutionnaire ne sont pas effacées.

A demi oriental, le château de *Gironville*, appartenant à M. Dufour-Dubergier, l'ancien maire de Bor-

deaux si dévoué à Louis-Philippe, fait partie de cette même commune de Macau. Il est plus remarquable par son antiquité que par les fruits de son vignoble, qui ne sont que de race très-ordinaire. Hâtons-nous d'ajouter que le châtelain actuel, qui est le plus gros marchand de vins de Bordeaux, pratique trop délicatement les devoirs de l'hospitalité pour condamner ceux qu'il invite aux produits du cru; un de ses amis l'a dit :

« Il vante fort son vin, mais il n'en donne pas. »

Brûlons vite *Arsac*, malgré le cru du *Tertre*, qui touche aux quatrièmes, et approchons-nous de la terre promise. Encore Labarde à traverser et qui nous présente déjà le joli vin de *Giscours*, classé au troisième rang. Le château, au milieu d'un parc anglais que M. de Pescatore a fait considérablement embellir, mérite d'autant plus de fixer l'attention, que le touriste, dans ces contrées de vignes, de landes et de marais, n'aura pas l'avantage d'en heurter de pareils à chaque pas.

Après un tout petit marais, sans sangsues, nous sommes à Cantenac :

« Voilà ce sol fameux, ce terrain si vanté
Qui ne semble frappé que de stérilité ;

Mais dont le flanc brûlant dans sa moindre parcelle,
D'un germe précieux renferme l'étincelle. »

Son plateau ne fait qu'un avec celui de Margaux :

« Deux jumeaux siamois ne sont pas plus unis. »

C'est bien là le cœur du Médoc. Il n'y a pas moyen dans tout ce qui en fait partie, de vendanger une mauvaise bouteille de vin. Administrativement on a fait deux communes de Cantenac et de Margaux, mais viticulturement on n'en fait qu'une seule et unique, dont le pas de l'homme imprimé dans le sentier a marqué la séparation :

« Ni ravins, ni cours d'eau ne se placent entre elles. »

Pour procéder légalement, ne parlons d'abord que de la partie sud-ouest du plateau qui a nom de Cantenac, quoique le terrain soit exactement le même que celui du nord-est, qui a nom de Margaux, et que les propriétaires de ces deux riches communes aient tous leurs rangs de vignes indifféremment mêlés et confondus sur les deux versants du plateau.

Tout a de la distinction à Cantenac, et à peine un petit nombre de *bourgeois* et des *paysans* encore plus microscopiques sont-ils parvenus à faire tache à son blason. Les principaux crus, tous classés, sont d'abord *Gorce*, qui n'est qu'au second rang (Cantenac n'a pas de numéro un). Après avoir vendu *Mouton*, cru patrimonial du baron de Brannes, son fils acheta *Gorce*, où il ne récolte ni autant ni aussi bon.

Au troisième rang viennent, dans la classification *ex æquo :* le vieux château d'*Issan,* aux sept flèches aiguës, *Brown-Fruitier*, *le Prieuré*, *Chavaille.* Mais le plus considérable de tous est aujourd'hui *Palmer,* domaine construit de pièces et de morceaux par un colonel anglais, il y a à peine un demi-siècle. S'il manque encore de quartiers de noblesse, il ne pèche pas autant par les qualités personnelles, et du quatrième rang nous l'attendons prochainement au troisième.

Il languissait aux mains de la Caisse hypothécaire, lorsque l'idée vint à un banquier de Paris de se mettre cette bague au doigt. Le nouveau propriétaire vient d'ajouter vingt hectares, qu'il fait planter de vignes, aux soixante-cinq déjà groupés par le colonel Palmer.

En moins d'une année un magnifique château a été élevé, flanqué de quatre élégantes tourelles, au lieu et place de la vieille masure,

« Dont à peine usa-t-il des gothiques moellons. »

Monsieur Emile Pereire, plus de vingt fois millionnaire, dit-on, a bien pu faire en peu de mois sur ses terres, ce qu'il a fait en si peu de jours dans le plus beau quartier de Paris, à l'éclat de la lumière électrique ; mais il ne lui sera pas aussi loisible d'entourer de frais ombrages sa nouvelle résidence du Médoc. Elle est tout-à-fait privée de bois, et de plus

elle subit l'énorme inconvénient d'être édifiée sur le bord de la grande route. Les deux pavillons à droite et à gauche du corps de logis principal soutiennent à leurs balcons dorés les fils du télégraphe électrique, comme s'ils avaient été plantés là en guise d'armoiries sur l'*écu* de M. Pereire, pour attester les avantages qu'une subtile intelligence financière avait su retirer au passage de la brillante découverte de notre âge pour la prompte transmission des nouvelles.

La poussière sera pendant l'été le grand fléau des nouveaux châtelains. « La montagne ne va pas au prophète, a dit l'Écriture, mais le prophète va à la montagne ; eh bien ! si le château de Palmer ne peut pas s'éloigner de la grande route, celle-ci peut être éloignée du château. C'est à quoi l'on travaille, et ce sera d'autant plus facile, en payant les frais, que le tracé primitif de cette route départementale, en passant à quelques centaines de mètres de là, raccourcissait la distance entre les deux points extrêmes.

Enfin, M. Pereire a la puissance des écus, et peut faire comme feu La Poupelinière (*ce lingot qui se pose en connaisseur des arts parce qu'il a de quoi acheter des tableaux*), qui prétendait qu'il n'avait qu'à ouvrir la main pour changer les montagnes en vallées et les vallées en montagnes.

« Ce Palmer, dirigé par une main indigne,
Commençait à pâlir malgré sa noble vigne ;

Un mélange odieux de mauvais paysans
L'avait fait reléguer au rang des artisans,
Mais par une autre main dégagé de son voile,
Nous reverrons briller son ancienne étoile. »

(P. Biarnez.)

Margaux a sur Cantenac l'avantage d'avoir l'étoile à son firmament. Nommer Château-Margaux suffit : le monde dit le reste. Dans les années mal réussies, ce grand cru participe de la délicatesse de tout le vignoble de Margaux, et se montre inférieur en quantité comme en qualité aux rivaux qu'on lui donne ; mais en revanche, dans les grandes années il les écrase tous, et n'a rien qui lui soit comparable dans l'univers entier.

Autour du Château combien d'autres grands crus quoique classés au second et au troisième rang! Les deux *Rauzan* marchent les égaux du Château. Les vignes sont de plants excellents, vieilles et parfaitement entretenues dans l'un et l'autre *Rauzan*. On voit bien que de tous temps la vigne a eu là tous les honneurs, car comme bâtiments et autres cultures, ces propriétés n'ont aucune apparence. *Durefort-Puységur* ne cède rien à ses deux voisins *Rauzan*. C'est une émulation à confondre et à désespérer le dégustateur. Après eux et le petit cru de *Lascombe*, que feu le très-intelligent Hue, maître de l'*Hôtel de Rouen et de France* à Bordeaux, avait acquis pour donner du relief à ses caves, viennent en foule au

troisième rang les clos de *Malescot, Desmirail, Dubignon*, etc. *Detherme* à Solberg, malgré son excellence, n'est qu'au quatrième.

M. Fourcade a réuni *Malescot* au cru de Mlle de Lacolonie et en a fait une des propriétés les plus considérables. M. Sipière, négociant de Paris, dont le respectable père fut notre ami et un constant amateur des échecs, vient de se passer la fantaisie d'être propriétaire en Médoc. Pour moins de 170 mille francs, il a acquis la délicieuse propriété de M. Desmirail au milieu du bourg de Margaux, à deux pas du Château. On prétend que M. Desmirail, atteint de graves désastres dans sa fortune, en était dégoûté déjà, par suite de rumeurs accréditées et envenimées l'accusant d'avoir donné l'hospitalité dans ses *chais* à des vins que ses vignes n'avaient pas produits. On en concluait qu'il s'était *mésallié*. C'est une très-grave accusation dans ces vignobles où la qualité est tout ; malheureusement le public, jaloux et soupçonneux, accueille avec la même facilité, au village et dans la grande ville, ce qui peut nuire au prochain. Malheur à la conscience irréprochable assez faible pour s'en affecter et ne savoir pas attendre le jour des redressements !

Nous ne voulons ni propager de faux bruits, ni faire le métier de redresseur de torts. Pour M. Desmirail, que nous avons particulièrement connu, nous repoussons la calomnie. Pour d'autres nous sommes

moins portés à l'indulgence, et nous nous bornons à passer leurs crus sous silence. Libre à eux de l'imputer à oubli.

En général, il est peu d'habitations en Médoc qui réunissent comme Desmirail l'*utile dulci*. Il est un diminutif du splendide Château-Margaux, dont les bocages partagent avec lui les douces brises, la fraîcheur des fontaines et les chants joyeux des rossignols et des fauvettes qui peuplent ses retraites.

Château-Margaux, dont l'énorme et massif bâtiment s'élève au milieu des bois et des prairies descendant par une inclinaison insensible jusqu'au bord du fleuve, a ses vignes plantées sur des terrains légèrement ondulés; à l'exception de deux grandes pièces, les autres rangs de ceps sont morcelés et enclavés parmi les vignerons voisins, à Margaux et à Cantenac, avec lesquels ils se mêlent et se confondent peu aristocratiquement. C'est l'ensemble qui produit l'incomparable nectar.... quand l'année a été favorable.

Le Château-Margaux fit partie de la succession de M. Aguado, marquis de Las Marismas, qui l'avait acquis de M. de La Colonilla. C'est à propos de cette même succession, évaluée à 17 millions, que nous entendîmes sortir de la bouche d'un autre marquis, (celui de La Pailleterie) ce mot charmant du baron James de Rothschild : « Je croyais Aguado plus à son aise. »

Pendant une froide matinée de l'hiver 1821-1822, j'étais entré chez une de mes vieilles connaissances, M...., pharmacien, rue Laffitte, avec lequel nous faisions de la politique libérale. Il me demanda si j'avais un quart d'heure à donner pour aller avec lui signer, comme témoin, jusque chez le commissaire de police, un certificat à l'effet de faire toucher l'allocation accordée aux réfugiés espagnols, à un pauvre diable qu'il me montra grelottant au coin du poêle.

Nous allâmes tous trois chez l'honnête magistrat, et aussitôt que la formalité de ma signature sur ses registres fut accomplie, je m'échappai, sans retenir même le nom de cette victime des troubles politiques et sans attendre ses remerciements. Pendant cinq ou six ans, ma pensée ne se reporta seulement pas une fois sur cet incident.

Je rencontrai un soir M... au foyer du Théâtre-Français. Comme il avait éprouvé de grands désastres commerciaux dans l'intervalle qui s'était écoulé depuis notre visite chez le commissaire de police, je m'attendais à des détails lamentables sur ses malheurs ; bien au contraire, il m'aborda d'un air triomphant : « Eh bien ! j'espère que c'est une fameuse fortune ! —De quelle fortune et de qui voulez-vous donc parler ? — Parbleu ! d'Aguado, qui est devenu plusieurs fois millionnaire ; ne vous souvient-il plus de sa position en 1821 ? » Il aida ma mémoire, et je me rappelai alors confusément le certificat, un peu le

commissaire de police, et presque point le réfugié. Je ne crois pas que l'occasion me l'ait fait revoir même millionnaire, et je serais bien en peine s'il fallait dépeindre le pauvre ou le riche Aguado.

Ce qu'il y a de positif, c'est que cet habile financier était loin d'être un homme ordinaire. Il faut même du génie, tranchons le mot, pour monter aussi subitement à une immense fortune, quoique le hasard y soit pour beaucoup ; mais il sut aussi la conserver et même l'augmenter après, ce qui prouve combien, dans son genre, il était éminent et complet (1).

Aguado resta en outre toujours bon et serviable pour ses anciennes connaissances. Un autre pharmacien (je n'en sors pas) M. Fauché, mon concitoyen, qui

(1) La fortune porte avec soi sa récompense, tandis que ceux dont le génie a amené les découvertes utiles à l'humanité entière en ont été souvent payés de leur vivant par l'ingratitude et l'envie, et ceux dont les découvertes avaient été la conquête de nouveaux mondes, quand ils n'ont pas péri à la peine, ne sont rentrés que chargés de fers dans leur patrie ou pour y périr dans la misère et dans l'oubli. Ceci touche à l'histoire espagnole. Enfin, comme le dit le spirituel compatriote d'Aguado, ce Figaro qui a tant d'esprit et des observations si justes : « Il m'a fallu déployer » plus de science et de calculs pour subsister seulement, » qu'on n'en a mis depuis cent ans à gouverner toutes les » Espagnes.» Après cela le mot *génie* est-il trop fort, appliqué à ceux qui ont jusqu'aux monarques à leur solde?

était chargé du service en chef des Invalides, continua de le voir et ne tarissait pas sur sa libéralité envers les artistes; Pollion ne lui était pas comparable. Il vantait sans cesse sa façon de donner l'hospitalité, ce qui devrait faire supposer que les traditions se sont bien perdues dans le marquisat de Las Marismas, ou que le *genus irritabile* du poète gascon ne doit pas être pris au pied de la lettre, lorsqu'il ose publier que le jaloux possesseur de Château-Margaux :

« Oubliant aujourd'hui sa fortune première,
Refuse au voyageur sa table hospitalière. »

(Biarnez).

Pendant dix années, qui sont expirées depuis peu, les propriétaires de Château-Margaux, comme ceux de *Latour*, avaient aliéné à l'avance leurs récoltes par abonnement, bon an mal an, à raison de deux mille cinq cents francs le tonneau. Le Château-Lafitte n'avait pas commis la même faute, aussi a-t-il été le régulateur du commerce pendant ces dix années.

Depuis que ces grands crus ont reconquis leur liberté, ils ont fait deux mauvaises récoltes : en 1853 pour la qualité, en 1854 pour la quantité. La première est si détestable qu'elle est encore intacte, et celle de 1854, qu'on proclame exquise, fut tout au plus un dixième de récolte. Elle est perdue dans l'immensité de ce vastes *chais* dépeuplés. Le Château-Lafitte et Mouton ont établi les prix des 1854, en

vendant cinq mille francs le tonneau au premier soutirage. Quoique, de mémoire d'homme , on n'ait jamais vu le vin nouveau vendu à si haut prix, les propriétaires de Château-Margaux ont refusé les leurs : ils demandent six mille francs!

Que la paix se signe, et ils obtiendront tout de suite le prix demandé.

En sortant de ces communes d'une si rare perfection viticole, on recommence à décliner sur toute la largeur du vignoble jusqu'à la fin de l'arrondissement de Bordeaux, soit qu'on aille dans le Nord en longeant la côte, à Soussans, Arcins, Lamarque et Cussac, soit qu'on se dirige au Couchant dans ce qu'on appelle le *derrière du Médoc*, à Aversan, Moulis, Castelnau et Listrac. Presque toutes ces communes ont de jolis crus, mais c'est la comparaison avec les grands vins de Margaux et de Cantenac et avec ceux qu'on va retrouver plus loin, qui les écrase et les tue.

Nous avons passé quelques heures dans la belle propriété de M. Subercazeaux à Arcins, qui longe le côté gauche de la grande route. Ses vins n'ont pas d'illustration, et cependant il sait parfaitement les traiter et en produire d'immenses quantités. Son cuvier seul mériterait d'être visité et d'être pris pour

modèle. Il est disposé à la fois de façon à ménager les forces humaines et à accélérer le passage de la vendange de l'état de fruit à l'état de liquide. On ne se préoccupe généralement pas assez dans tous les *chais*, de l'importance de cette rapidité, si conservatrice de la saveur et de l'arôme.

Le château d'Arcins n'est pas exclusivement consacré au culte de Bacchus; comme il est très bien partagé sous le rapport des pâturages, on y compte de nombreux élèves de la race chevaline, qui en sortent d'autant plus remarquablement éduqués, que M. Subercazeaux les produit tous les ans sur le *turf* de l'hippodrome bordelais, où ils ont souvent été couronnés, soit dit sans calembour.

Bordeaux commence à se distinguer dans les courses plates et le steeple-chase ; il compte un bon nombre de *sportmen* et de *gentlemen-riders*, et deux établissements à Mérignac et à Eysine sont à peine devenus suffisants pour les exercices équestres. M. Subercazeaux, quoiqu'il n'ait pas commencé cette année sous des auspices favorables, est riche de ses précédents succès ; il prendra certainement une éclatante revanche ; aussi n'en montre-t-il pas une ardeur moins soutenue, qui le rend digne de tous les encouragements et des éloges que nous avons lus de lui dans les colonnes du *Sport*, le meilleur juge en ces matières.

Cussac est la dernière commune de l'arrondisse-

ment de Bordeaux. Le reste du Médoc appartient à Lesparre. Les vins de Cussac sont assez pourvus de bouquet et semblent participer de Saint-Julien auquel ils touchent. Le meilleur est celui de *Lannessan*, à M. Delbos; beaucoup de vins en cinquième ne le valent point et ne se vendent pas mieux.

Dans la partie occidentale avoisinant les landes, telles qu'Aversan, se trouve le château de *Ciran*, anciennement à la famille Larochejaquelein : le propriétaire y fut plus distingué que le vin. C'est peut-être le vignoble qui donne la quantité la plus considérable de tout le Médoc. On y a fait plus de 300 tonneaux (près de 3,000 hectolitres). Castelnau borde la route des grandes landes et améliore journellement ses produits. Listrac, avec un plateau qui est dans une des plus belles expositions du Médoc, n'a pourtant pas un seul cru classé.

Il faut maintenant traverser ce long marais de Beychevelle pour arriver à Saint-Julien, arrondissement de Lesparre, sur le territoire duquel se trouve d'abord au Levant, le beau château de Beychevelle. Là recommencent les grands vins, et après une lacune de 10 kilomètres, voici retrouvées les riches graves de Cantenac et de Margaux.

VII.

Le château de Beychevelle est dans une position royale. Ses vignes et leurs produits sont remarquables ; mais la vue prise du château est quelque chose de grandiose, et la façon dont il domine la rivière rappelle son ancienne autorité féodale, qui obligeait toutes les embarcations naviguant sur le fleuve à baisser leurs voiles pour saluer au passage le château seigneurial ; de là son nom de Beychevelle, qui veut dire en patois *Baisse-voiles*. On voit encore là les vestiges de sa puissance dans les débris de quelques vieux canons, semblant attester qu'au besoin les barons de Beychevelle savaient appuyer leurs droits sur la force. Les priviléges aristocratiques ont disparu ; les seuls qui subsistent toujours sont ceux inhérents à la haute respectabilité commerciale de la maison Guestier, depuis long-temps en possession de cet excellent cru. Il n'est pourtant qu'un quatrième ; mais plus d'un troisième ne se comporte pas avec autant de distinction. De fort loin l'œil du voyageur est attiré par l'aspect imposant du château, posé sur une terrasse en amphithéâtre, dont les jardins se prolongent

en descendant graduellement jusque sur les prairies baignées des flots de la Gironde.

On aperçoit aussi de tous côtés et d'une grande distance le clocher élevé de l'église Saint-Julien. Certainement il est à cette petite paroisse plus que les tours de Notre-Dame ne sont à Paris. Le monument entier, quoique trop resserré par les maisons dont il est entouré, est un beau morceau architectural ; mais ce qu'il y a de plus extraordinaire est la date de son inauguration, 1848 ! qu'on ne veut généralement considérer que comme une année de dévastation et non pas d'édification. Qu'il soit au moins pris bonne note de cette exception !

A la sortie du village de Beychevelle, en levant les yeux, vous faites face au château de *Fonbedeau*, plus connu sous le nom de *Gruau-Larose*, et dont le principal propriétaire, M. Sarget, associé de la célèbre maison Balguerie, fut créé baron par un avant-dernier acte de Charles X. Pourquoi la main de cet infortuné monarque ne se sécha-t-elle pas aussitôt après ?

On a voulu conserver à ce domaine le nom de son précédent propriétaire, qui était M. Larose, possesseur aussi des deux autres crus, moins remarquables quoique très-bons, de *Trentaudon* et *Perganson*. Le château de *Gruau-Larose* est sur la crête même du coteau dont le principal plateau, penchant vers le midi, s'étend depuis *Saint-Pierre* jusqu'aux premières vignes de *Lagrange*. On n'a jamais disputé à

Gruau-Larose d'être un des meilleurs seconds grands vins, et c'est en outre celui de cette classe qui donne les plus fortes quantités.

Langoa-Barton n'est placé qu'un cran plus bas, mais le domaine est magnifique dans son ensemble. C'est là qu'intérieurement et qu'extérieurement le comfort de la vie est le mieux entendu.

Le style du château est correct et gracieux ; il est entouré d'une garenne d'arbres séculaires, et, de leur côté, les vignes et le lierre semblent lutter à qui cachera le mieux la pierre sous l'éclat de leurs pampres verts. Comme propriétaire et négociant, M. Barton est également associé ou co-partageant avec les maisons les plus honorables.

Voici auprès de Beychevelle, un autre château en parfaite opposition avec le verdoyant Langoa. Tout y est roc et pierre, sol et sous-sol ne sont que cailloux. On s'étonne qu'il reste assez de terre végétale dans cette forte et grosse grave pour les racines de la vigne (1). Cependant ce vignoble, dont le penchant hume si bien tous les rayons du soleil levant, et n'en est nullement

(1) La réverbération calorique des silex est favorable à la maturation, et néanmoins la grave est tellement épaisse à *Beaucaillou*, qu'on est obligé d'en extraire du vignoble, sans craindre d'avoir plus tard à l'y rapporter, comme je ne sais plus quel propriétaire des environs qui, depuis qu'il avait éclairci les pierres de sa vigne, remarquait que les raisins n'y mûrissaient plus.

privé au Midi et au Couchant, mûrit des grappes délicieuses et pousse toujours *Beaucaillou*, propriété en indivis de MM. Ducru et Ravez, du troisième rang vers le second. Il y arrivera, malgré le goût de sel qu'on lui reproche, et qui n'altère, disent bien des gourmets, que parce que c'est un goût de *Revenez-y*. « J'en veux goûter encore. »

M. Barton, déjà cité comme propriétaire de *Langoa*, possède en outre le plus petit tiers du fameux vignoble de *Léoville*. M. le baron de Poyféré et M. le marquis de Las Cases ont le reste; ce dernier à lui seul a plus de la moitié de ce vignoble, où rien n'est inférieur. Quel que soit le nom du propriétaire, c'est toujours du *Château-Léoville*, un des seconds grands vins. Il n'y a pas de choix et tout est également supérieur. Le clos de M. de Las Cases, à sa sortie Nord de Saint-Julien, séparé de la route par une haute muraille percée d'une espèce de porte triomphale, s'étend d'un seul morceau jusqu'aux vignes de *Latour*. Il ne manque à cette croupe élevée et arrondie que des pentes au Midi.

Le château de *Lagrange*, un peu sur le derrière du Médoc, en allant vers Saint-Laurent et les landes, dont il sent déjà le parfum de résine et de tamarin, est le plus grand domaine classé du Médoc. Il fut avantageusement acquis par M. le comte Duchâtel au temps de ses grandeurs. Un de mes souvenirs person-

nels se rattache à cette acquisition. Le général Ventura, à son retour de l'Inde, témoignait le désir de placer un million sur une propriété immobilière en France. J'avais entendu parler du besoin qu'avait de vendre promptement et au comptant M. Brown, propriétaire de *Lagrange-Cabarrus*. J'en fis part au général qui me pria d'écrire à Bordeaux pour obtenir des renseignements plus précis. Aussitôt que je reçus la réponse, le général partit lui-même pour Bordeaux. Le voyage, sans doute, dérangea les projets de cette imagination italienne et changeante; arrivé à Bordeaux, il n'y vit seulement pas notre correspondant, et en repartit douze heures après, temps qu'il avait employé à ses plaisirs pendant ce voyage projeté pour une grande affaire. Le riche Modénois a eu d'autant plus tort de ne pas contracter ce marché, que M. Duchâtel, avec moins d'un million, a fait une excellente opération. Depuis qu'une révolution lui enleva le pouvoir, cet ancien ministre de Louis-Philippe a consacré une partie de ses hautes facultés à l'administration de son domaine. Son vin, jadis au quatrième rang, a monté en troisième. Est-il bien sûr que ce soit là son apogée?

Le voisinage des landes, dont j'ai déjà parlé, et sur lesquelles M. Brown fit des conquêtes aujourd'hui en plein rapport, n'enlève rien à l'agrément de cette propriété étendue, où il y a beaucoup de tout, en bois, en prairies ; les eaux y coulent à profusion ; elles y

sont d'autant mieux alimentées, qu'outre les sources des fontaines, elles dégorgent de toutes parts par les conduits de drainage. M. Duchâtel a été le grand importateur de cette innovation empruntée à l'Angleterre et à l'Ecosse. Les Médocains n'ignoraient certainement pas les dangers que court la vigne quand ses pieds trempent dans un sous-sol mouillé, et, de temps immémorial, ils avaient pratiqué des saignées ou des aquéducs, plus ou moins parfaits, mais insuffisants et ruineux. Non-seulement ils ont pu voir les effets du desséchement perfectionné par le drainage chez M. Duchâtel, mais encore ils ont pu s'y procurer les moyens matériels de l'imiter par de semblables assainissements.

Il a été monté à *Lagrange* une fabrique de tuyaux de drainage à l'aide de la terre à brique très-commune aux environs; cette fabrique, mue par un petit manége, peut livrer par jour trois mille mètres de tuyaux. La machine qui façonne ces conduits, de 9 à 15 centimètres de circonférence, et qui ne serait pas indigne de l'Exposition universelle, est aussi simple qu'ingénieuse. Des enfants suffisent à la faire fonctionner. Un prix est offert par le département à celui des fabricants de *drains* qui livrera au meilleur marché. Il ne peut être douteux, qu'avec son antériorité, sa mise en train, sa machine, etc., il ne manque que la volonté à M. Duchâtel pour enlever le prix offert par ses concitoyens.

L'année 1854, si peu prodigue envers les vignerons, a été pour *Lagrange* moins cruelle que pour beaucoup de ses voisins. On y a fait près de 30 tonneaux de vin réussi dont il a été offert 3,000 fr. du tonneau ; mais, d'après le classement comme troisième, les premiers crus ayant rendu 5,000 francs, le propriétaire de *Lagrange* ne devait pas céder au-dessous de 3,500 fr.; il se fût exposé à retomber en quatrième. Nous l'avons déjà rappelé : « Noblesse oblige. » Il ne s'est pas encore présenté d'acquéreur à 3,500 fr., et tout va dépendre à présent du soleil de 1855.

Le château de *Lagrange* est vaste, régulier et commode, et il est entouré de façon à en rendre le séjour agréable pendant la belle saison. En hiver seulement, il est isolé, triste et bien mouillé. Les *prix-faits* (vignerons) sont logés dans un long bâtiment ayant par son uniformité un premier aspect de caserne, mais auquel est joint le comfort de la *cité-ouvrière*. Chaque famille y jouit de chambres séparées et d'un petit bout de jardin ; c'est sain et propre.

Trop près du château a été construit un nouveau *chai* qui dépare le bâtiment principal. Il faut faire exhausser davantage ce chai et le couvrir en ardoises, si l'on veut sauver les défauts du disparate actuel entre la vieille et la nouvelle construction.

Nous n'avons pas eu le temps de pousser jusqu'à

Liversan, chez les héritiers Danglade. Ce cru est le premier de la commune de Saint-Sauveur, au milieu des landes et des bois ; il produit de bons vins, surtout pour la localité, et qui sont avantageusement placés dans la cinquième classe.

Entre *Lagrange* et Saint-Laurent, et faisant partie de cette commune, est *Latour de Carnet*, ancien château féodal bâti sur le bord d'un marais. Le vin y est regardé, depuis long-temps, comme *la perle* de Saint-Laurent. Autrefois en troisième, il est pourtant descendu d'un cran, à l'inverse de son voisin *Lagrange*, avec lequel il a ainsi permuté, et ce n'a été que justice. Je ne sais s'il y a prévention chez moi, mais je trouve au vin de *Carnet* quelque chose de sauvage comme le site où il croît.

Au centre de Saint-Julien se développe *Talbot*, au noble marquis d'Aux. Son vin, comme celui de Langoa, son plus proche voisin, est dans les quatrièmes grands crus ; il est d'une délicatesse et d'une légèreté charmantes.

Duluc aîné, et le joli vignoble de *Saint-Pierre* surtout, qui est divisé entre trois propriétaires au beau milieu du village de Beychevelle, n'ont obtenu que bien stricte justice quand ils furent aussi placés aux quatrièmes, car beaucoup de troisièmes ne valent réellement pas mieux. Tout dépend de l'année.

Et cependant, ce territoire de Saint-Julien, si justement vanté, n'a pas un premier grand cru ; mais,

en revanche, sur neuf de seconds grands vins, il en possède autant que Margaux et plus que Pauillac. Que Pauillac ! le Parangon du Médoc auquel nous arrivons, et qui a sur son territoire trois des quatre grands premiers crus !

VIII.

Après avoir dépassé la dernière borne septentrionale de Saint-Julien, on est entré sur la commune de *Saint-Lambert*, qui a été définitivement annexée à celle de Pauillac, et qui ne forme plus avec elle qu'une seule et même commune. C'est une alliance d'autant mieux assortie que les conjoints étaient riches tous deux et pleins d'excellentes qualités assez semblables. Nous ne désignerons désormais que sous le nom de Pauillac, le hameau de Saint-Lambert qui n'est plus au rang des communes.

Pauillac a foncièrement le même sol que Margaux et Saint-Julien ; cependant, étant plus vigoureux, il donne des produits plus abondants et plus *corsés* (1). La grave y est forte, le sous-sol caillouteux et l'*alios*

(1) *Corsé* n'est pas un mot admis par l'Académie ; mais il est tellement usité dans tous les vignobles pour désigner un vin qui a du corps, que nous demandons la permission de le conserver comme terme technique ou pratique.

ferrugineux plus profond. La couche végétale, étant plus épaisse, maintient ses productions plus longtemps. En résumé, les vignes, pourvues d'une complexion plus forte, impriment à leurs produits ces mêmes qualités sans que la délicatesse, la finesse et la distinction aient à en souffrir.

Les deux premières constructions en face desquelles on se trouve, qu'on se tourne à droite ou à gauche de la grande route, sont à la famille Pichon de Longueville. Le baron actuel, ne s'étant pas contenté du manoir paternel, a fait élever, il y a moins de six ans, un élégant château qui passe avec raison pour une des belles résidences du Médoc. Il est bâti sur le terrain même de l'ancienne maison, et entouré, comme elle l'était, de ses bois et de ses gazons. Le voyageur s'incline devant cette charmante oasis au milieu de tant de vastes landes de vignes. De l'autre côté de la route est un second château aussi important, mais de moins bon goût, qui a été construit pour les sœurs de M. Pichon. A la mort du vieux baron, qui s'éteignit nonagénaire, son domaine, d'un seul tenant, dut subir la loi du morcellement. Cependant, le partage n'a pas empêché que le vin ne continuât à se faire en commun; il conserve ainsi toute la grande réputation qu'il mérite si bien à tous égards. Il n'est, en définitive, que la partie méridionale du plateau dont le célèbre *Latour* occupe le levant. Quelques rangs de ses vignes s'étendent aussi jusque sur le territoire de Saint-Julien.

M. le baron Pichon administre le domaine entier, en homme très-entendu. Ce n'est pas que les femmes de cette illustre famille des Longueville aient dégénéré de leur antique célébrité. La chanoinesse actuelle, Sophie de Longueville, a doté l'église de Pauillac d'un Christ au Calvaire qui, sans effacer les toiles immortelles de Rubens et de Van-Dyck, n'est pas moins une *bonne œuvre* dans les diverses acceptions du mot, et la meilleure dans tous les cas de cette église de *Bon-Secours* à Pauillac. Dans ce don pieux, le sentiment qui inspira et la main qui exécuta sont beaucoup plus méritoires qu'une illustration fondée sur l'empire de la grâce et de la beauté, employé en intrigues frondant et soufflant le feu des guerres civiles.

Les *chais* de Pichon sont les mieux fournis du Médoc en récoltes diversifiées. Il y en a pour tous les goûts; mais elles sont tenues à des prix qui expliquent leur présence dans la cave du propriétaire, malgré leur supériorité et la rareté des vins. Si M. le baron connaît très-bien son métier de propriétaire, il n'est pas pour cela complétement étranger à celui du négociant. On ne craint plus de déroger depuis qu'on n'a pas toujours, comme les ancêtres du noble baron, l'épée au côté, même quand on faisait simplement vendanger les vignobles donnant un des premiers seconds grands vins.

Entre Pichon et la Gironde, ce monument rond a servi de parrain à un des vins les plus haut placés : à

Latour, qu'on appelle aussi le *Château-Latour*. Je vois bien la tour, disait une demoiselle d'une délicieuse ingénuité, mais je cherche en vain le château. Il ne s'y trouve en effet d'autre habitation, pour la trinité qui le possède en indivis, MM. de Beaumont, de Flers et de Courtivron, que deux petites pièces proprement, mais plus que simplement meublées. Ce n'est pas là que *Latour* met sa gloire ; elle n'est pas non plus dans les souvenirs féodaux que retrace cette tour très-ancienne. Aujourd'hui, sans destination sur la propriété, elle est surmontée d'un mât, et l'on prétend qu'une servitude publique est restée incombante à la vieille tour : elle doit fournir un point de reconnaissance aux navigateurs sur le fleuve qui coule au pied du plateau qu'elle domine.

Latour, quoi qu'il en soit, a des titres autrement sérieux dans le monde. Il produit un des trois plus grands vins du Médoc, et partage ou dispute la prééminence aux châteaux Margaux et Lafitte. Comme il a plus de corps que ses rivaux, il est plus long à arriver au point de maturité, mais aussi dure-t-il plus longtemps. L'Angleterre, qui aime les vins *charnus* (style des courtiers bordelais), boit presque la totalité de *Latour*. Cet excellent vin est celui qui a le plus contribué à faire cesser la vieille habitude qu'avaient nos voisins d'outre-Manche de mélanger nos vins délicats du Médoc avec de l'Hermitage. Aujourd'hui, les Anglais boivent le vin de Bordeaux en nature, comme

nous.... quand nous pouvons. Seulement, ils nous laissent les récoltes qui ont de l'acidité et de la verdeur, et n'enlèvent que celles des bonnes années. On peut affirmer que ce sont eux qui boivent le meilleur vin de Bordeaux, et qui en prennent le plus en bouteilles. Autrement, comme quantité en cercles, on sera surpris d'apprendre qu'ils en consomment, en Angleterre, un tiers de moins que la Russie. Ceci est constaté par les tableaux officiels de la douane, pour les sept dernières années qui ont précédé la guerre actuelle avec le *colosse du Nord*. C'est un des nombreux motifs qui rendent chère aux Bordelais l'inscription qu'ils ont si heureusement gravée dans leur Bourse en lettres d'or : « L'Empire, c'est la paix. (1). »

Le clos de *Latour* a l'avantage d'être en un seul morceau, sans enclave étrangère ; il est chez lui, fermé de haies vives, et séparé de ses voisins par des fossés ; il n'est pas coupé de chemins publics ni *encanaillé* de ceps étrangers. Le plateau, qui ne fait qu'un avec celui de Pichon au Couchant, est au Midi séparé par un simple ruisseau de la commune de Saint-Julien. Les pentes principales étant au Levant sur la rivière, il reçoit à la fois les influences du soleil et des eaux.

(1) Pour le commerce et même pour la prospérité des vignes et des vins, c'est encore la paix non pas à tout prix, mais avant tout, au dire du poète latin :

« *Pax aluit vites et succos condidit uvæ.* »

La brume, combinée avec la chaleur des rayons solaires, est de l'effet le plus salutaire sur la vendange. Il a même été reconnu que le voisinage des grands cours d'eau est indispensable pour qu'un vignoble soit dans toutes ses bonnes conditions. Autant l'humidité inhérente au terroir est contraire à la vigne, autant celle d'un air ambiant réchauffé par le soleil lui est avantageuse. Sous ce rapport, comme sous tous les autres généralement, *Latour* est on ne peut mieux traité, et l'on doit se féliciter que cet excellent cru ait retrouvé sa complète indépendance après les dix années dont j'ai parlé, et pendant lesquelles il s'était aliéné, ainsi que le Château-Margaux, à une compagnie, ce qui ne lui laissait d'autre intérêt que de tirer à la quantité, principe contraire à tous les grands crus du Médoc. Maintenant qu'il est revenu à lui-même, c'est à perfectionner sa qualité, si c'est possible, qu'il doit uniquement travailler, et de plus belle, pour ne pas être placé à la queue du premier rang.

Élevé à cette hauteur, je ne consens pas à en descendre si vite. J'ai le palais gâté; aussi vais-je franchir rapidement 2 kilomètres, laissant Pauillac à droite, et camper, sans toucher à aucun cru intermédiaire, sous la terrasse de Lafitte. Son petit château en retraite domine, au Levant, le vallon qu'on nomme le *Marais de Lafitte,* et, sur ses autres faces, il est

de niveau avec les vignobles dont les produits sont d'un pôle à l'autre le symbole et le critérium de ce qu'il y a de plus parfait comme vins. Le riche baronet Samuel Scott, qui en a acquis la propriété, qu'il fait gérer par les hommes d'une vieille tradition, nés sous les pampres de Lafitte, met beaucoup d'amour-propre et d'esprit d'indépendance dans la direction qu'il a imprimée à ses nobles produits. Il a voulu toujours courir lui-même les chances des bonnes et des mauvaises années, compensant les unes par les autres, et cherchant à augmenter sans cesse l'étendue de ses plantations par de nouvelles conquêtes sur des terres qui n'avaient encore été l'objet d'aucune culture. Ces jeunes plants, dont le produit doit être cuvé séparément, les accidents multipliés des terrains viticoles de Lafitte qui sont à toutes les expositions, et ses divers plateaux s'étendant même au-delà de la commune et jusque sur celle de Saint-Estèphe, son contact trop immédiat avec les *vilains* de l'endroit, peut-être aussi un peu de jalousie et beaucoup d'envie, enfin toutes ces causes réunies, et plus ou moins influentes, ont souvent provoqué des rumeurs sonnant l'heure du déclin pour *Château-Lafitte*. Il est difficile d'y donner créance, quand on déguste soit les vins du *chai*, soit ceux entassés dans le caveau particulier, ce réceptacle privé du nectar précieux de tous les âges, parmi lesquels on peut juger comme sur la race humaine les effets du temps.

Il est une foule de bonnes gens qui se figurent que plus un vin est vieux, meilleur il doit être, et que si l'on pouvait retrouver quelque bouteille oubliée par les fils de Noé, ce serait le premier vin du monde. Oui, certainement, comme curiosité, mais non pas comme qualité.

Le vin a son enfance, son âge mûr et son déclin. Il finit, comme nous tous, par devenir sans force et sans vigueur; mais dans sa marche vers la décadence complète, quand il a de la race, il conserve encore long-temps la trace de ses vertus. C'est à Lafitte même, en 1834, que je fus à portée de faire cette étude. Le gérant, qui est un fort aimable homme, nous fit commencer par du 1798, vin en réputation sous le Directoire, mais à peu près fini sous le gouvernement de Juillet, époque à laquelle il avait atteint trente-six ans. Le 1811 de la fameuse comète, quoique dégénéré, nous parut encore fort bon; c'était l'homme à son demi-siècle. Mais la palme fut au 1819, année bien réussie, qui avait alors dix ans de fût et cinq ans de bouteilles, excellentes proportions pouvant correspondre aux vingt-cinq ans de l'espèce humaine.

Tous ces vins se buvaient soigneusement décantés. Profane! barbare! qui ose servir du vin ayant formé un dépôt en bouteilles sans en avoir au préalable retranché la lie! La meilleure façon de faire cette opération est tout bonnement de soutirer d'une bouteille

dans une autre en ayant soin de ne pas retourner la bouteille, de ne pas changer la position horizontale qu'elle avait au caveau, et surtout d'être averti par l'œil pour s'arrêter à temps. Mais une condition rigoureuse, et dont l'inobservation fournit des armes aux adversaires du décantage, c'est que cette petite opération doit être faite le plus prochainement possible du moment de l'ingurgitation. Préparé de la sorte plusieurs heures d'avance, le vin a souffert; chaque minute de mise en contact avec l'air est une déperdition d'effluves qui n'est insensible que pendant peu d'instants. Nous avons déjà parlé de la température à laquelle le vin doit être bu, et cette précaution n'est certainement jamais négligée au Château-Lafitte.

Une infinité de très-estimables gens vous disent quelquefois de par le monde qu'elles ont d'excellent vin de Lafitte dans leurs caves, et que ce vin ne leur coûta pas cher, quelque chose comme deux francs. Ce serait encore possible, mais cela n'est pas. Si la chose était, ils n'auraient pas à s'en vanter ni à s'en louer : quand on ne peut pas mettre le prix à de pareil vin, il faut se contenter d'un crû d'une classe inférieure; à deux francs et moins vous aurez en tout temps, un vin complet *bourgeois* ou *paysan*, réunissant toutes les qualités qu'il peut posséder, et vous faisant à la fois du bien à l'estomac et du plaisir au palais ; tandis qu'en vin de Lafitte vous n'aurez que des cuvées manquées. Aussi ai-je vu vendre la totalité

de la récolte de 1845 à moins de 600 fr. le tonneau (912 litres), et malgré ce bon marché, l'acheteur y a considérablement perdu d'argent. C'est une des plus détestables années, il est vrai ; le vin était sans corps, sans couleur, vert et *cru* au suprême degré, chargé d'acides citrique et malique. Il en reste encore, et jamais ce vin ne sera bon ni bu avec plaisir.

On pouvait donc, et c'est pour le prouver que j'ai cité les 1845, acheter et boire du vrai vin de *Château-Lafitte* à moins de un franc la bouteille. Mais personne n'y aurait cru, et un marchand se serait bien gardé de servir ainsi ses pratiques sans les prévenir à l'avance. Il aurait mieux aimé leur donner de ses compositions, et franchement elles n'y eussent peut-être pas perdu cette fois-ci (1).

(1) Lafitte étant commercialement placé le premier vin du Médoc et le seul qui, pendant dix ans, avait intérêt à améliorer sa qualité, puisqu'il vendait en conséquence, nous allons, par exception, parler des vins qui sont à la vente dans les magnifiques et vastes caves du Château. Par appréciation, on pourra juger les prix des autres crus.

Les 1853, dont on n'a écoulé qu'une partie en faisant une règle obligatoire aux acquéreurs du 1854, de prendre avec deux tonneaux des vins nouveaux à 5,000 francs, un tonneau de 1853 à 1,100 francs. Probablement on aurait à quelque chose de moins les 1853, si l'on faisait une offre ferme pour ce qui reste. Les vins ne sont pas bons, mais ils valent en-

Le château de Lafitte n'est pas monumental, mais il est intérieurement assez vaste, dans une belle situation, bâti sur une solide terrasse couverte de végétation, et du haut de laquelle on domine la vallée, riche terre de pâturages, de céréales et de légumes. Le marais de Lafitte sépare Pauillac de Saint-Estèphe. Le château est préservé des vents de Nord-Ouest par des bois et des charmilles fort agréables pendant les chaleurs de l'été; vers la fin de la belle saison le desséchement des marais laisse échapper une humidité, excellente pour les grappes de raisin, mais dont la fraîcheur et les exhalaisons provoquent des fièvres

core mieux que n'ont jamais valu et que ne vaudront jamais les 1845 dont j'ai parlé.

Les 1850, petits vins sans autre qualité que celle de sortir de bonne race; mais aujourd'hui ces vins peuvent être tirés en bouteilles, et comme on ne les vend qu'à 1,500 francs le tonneau, ils reviendront à moins de un franc cinquante centimes la bouteille. C'est plutôt le manque de qualités que les défauts qui les caractérisent; mais comme ils ont de la finesse et la trace plus ou moins perceptible de leur noble origine, après un an ou deux de bouteille, ce sera un fort joli verre de vin, tant qu'on n'aura pas le point de comparaison avec les grandes années.

Les 1849 : ils étaient d'une année de réussite moyenne, *corsés*, mais durs, bon marché du reste. Il y en a dans les *chais* de Lafitte comme il en reste de cette année dans beaucoup de grands crus. Ils sont cotés au Château-Lafitte, 2,600 francs le tonneau, et s'écoulent petit à petit.

On n'a plus de 1848; les 1851 et 1854 sont à présent en seconde main.

endémiques dans cette partie du Médoc. Le propriétaire ne l'habitant pas, abandonne à ses agents charges et bénéfices, périls et agréments de la résidence; à peine leur fait-il chaque année une courte visite. L'important pour lui est de recueillir de bons revenus. Malgré les rigueurs des dernières années, oïdium, chenilles, limaçons, coulure et verdeur, pluies et gelées, tout compensé, il ne s'en tire pas trop mal, et sur les *consolidés* il n'aurait certainement pas aussi bien doublé son capital, tout en percevant en sus jusqu'à 12 et 15 pour cent d'intérêts annuels.

IX.

En sortant du Château-Lafitte, non sans avoir fait plus d'une sévère critique, le poète Biarnez s'écrie :

Ah! tel n'est pas Mouton, l'astre qui l'avoisine;
Dont la vive clarté part de cette colline.
Qui croirait que Mouton, modeste autant que grand,
Ne vient qu'après Laffitte et n'est qu'au second rang?
Le gourmet cependant ne peut le méconnaître,
Il est aussi brillant et plus brillant peut-être;
Et quand de son voisin le vieil éclat pâlit,
Le sien, plus lumineux, chaque jour s'ennoblit...
Mouton, le grand Mouton, que l'amour environne,
Devrait porter le sceptre et ceindre la couronne :

Mais s'il n'a pas d'un roi le nom bien avéré,
Comme tel, parmi nous, il est idolâtré.

Moins poétiquement, mais par les raisons les plus sérieuses, nous partageons tout-à-fait l'opinion exprimée dans ces jolis vers.

Qui croirait, en effet, en voyant ces belles croupes arrondies, aux pentes douces et si bien disposées pour l'écoulement des eaux aidé par un système complet de drainage; qui pourrait penser à l'aspect de ces belles graves à sous-sol d'*alios* ferrugineux brisé, sur un plateau dont la position élevée et ondulée ne perd pas un seul des rayonnements bienfaisants d'un soleil méridional mûrissant également tous les grains du raisin portés sur un cépage d'une seule nature et en plein rapport; qui oserait supposer que, s'il y a quelque part en Médoc un vignoble produisant du grand vin, ce n'est pas de là qu'il doit sortir? Son voisinage avec le meilleur et le principal plateau du Château-Lafitte est si intime, que c'est à tromper le cadastre, et les propriétaires ont bien de la peine à indiquer eux-mêmes leur ligne respective de démarcation.

M. Branne, le père, à qui l'on est redevable de la perfection de ce cru admirable, y consacra toutes ses connaissances viticulturales et ne négligea rien jusqu'à sa mort pour le perfectionner de plus en plus. C'est ainsi qu'il passa, en 1830, à M. Thuret, banquier de Paris, qui, après une jouissance non interrompue de vingt-trois années, l'a vendu à M. Nathaniel de Roth-

schild, neveu et gendre de M. le baron James. On ne peut que se féliciter de voir ce cru entre les mains d'une famille riche et puissante qui saura le faire valoir et le tiendra à la hauteur de son mérite. Déjà, et comme heureux préliminaire, les vins de la dernière récolte de 1854 viennent d'être vendus, et, pour la première fois, le même prix que la récolte similaire du Château-Lafitte. Le début est brillant et promet pour la suite.

Sur les 63 hectares dont se compose le domaine de Branne-Mouton, 55 sont consacrés aux plantations de vignes. Elles y dominent exclusivement, sans partage ; pas un arbre, pas le plus petit arbrisseau ne viennent leur ravir un rayon du soleil ou partager un des sels de la terre. Les 8 hectares restant sont encore pour la vigne quoique indirectement : ce sont les bâtiments servant à l'exploitation, logements et manutention des récoltes, et quelques morceaux de prairies d'une insuffisance notoire pour sustanter les cinq magnifiques attelages de bœufs consacrés aux *façons* de la vigne.

La plupart des vignobles du Médoc, ainsi qu'on a déjà pu le remarquer, sont coupés de petites pièces entremêlées de vignes appartenant à divers particuliers, même à de simples paysans. C'est, quoi qu'on dise, un mélange assez désagréable de toutes manières (nous aurons à nous étendre sur ce chapitre au désavantage évident des grands crus), et qui n'est pas

aussi profitable aux petits propriétaires qu'il pourrait le devenir par l'organisation des *cuviers centraux*, dont nous nous occuperons plus tard.

Mouton jouit du bénéfice d'être seul chez lui. Divisé en deux grands corps de domaine, tous les rangs de vignes, sans solution de continuité, sont, sur les 55 hectares de ces deux immenses plateaux, entièrement plantés de *Cabernet-Sauvignon*. Outre que c'est le meilleur cépage, il offre un autre avantage remarquable, c'est que tout mûrit en même temps, grappes et grains, tandis que lorsque les cépages sont de diverses espèces, même également de choix, il y a encore des raisins verts lorsque d'autres sont mûrs et même pourris. Les petits propriétaires sont obligés de couper tout en même temps, et les grands propriétaires, malgré le triage le plus recommandé, ne peuvent empêcher qu'il ne se glisse des mélanges nuisibles à la qualité de la vendange. Pour la taille et la durée du cuvage, une seule espèce de raisins met aussi bien mieux à l'abri des erreurs.

Sans négliger les plants de reproduction, tout est combiné à Mouton de façon à ne présenter qu'une immixtion insensible du produit des jeunes vignes dans celui de leurs aînées. Il n'y a pas de vignoble en Médoc où l'âge moyen soit plus uniformément réglé.

Après avoir inspecté sérieusement de si parfaites plantations sur le sol le mieux disposé, le plus riche et le plus favorable à la vigne de tout le Médoc, avec

des plants choisis et de distinction, des *chais* et des cuviers qui ne laissent rien à désirer, enfin, après avoir reconnu que rien ne manque, qu'il y a réunion accomplie de tout ce que l'expérience, le soin, l'art et la nature peuvent produire, on est tout naturellement frappé de surprise en apprenant que le vin qui en sort n'est classé qu'en seconde ligne. Il a beau en occuper la tête, ce n'en est pas moins une position secondaire (1). Elle paraît bien encore plus révoltante quand on a savouré le produit lui-même. Lorsqu'il est d'une grande année, il est impossible de rêver au-delà. Tout se trouve réuni : bouquet, finesse, sève soyeuse. C'est ce même vin de Mouton qui fit pousser à un gourmet l'exclamation qui s'est conservée : « C'est du satin, c'est du velours en bouteille ! »

Les vins sont un peu plus précoces à Mouton qu'à Lafitte. S'il faut cinq à six ans de barrique à ceux-ci, les vins de Mouton sont faits une année plus tôt. A considérer la précocité comme une marque d'infériorité, Lafitte perdrait avec Latour ce qu'il gagnerait avec Mouton. Mais la précocité est plutôt une qualité, et de celles qu'il faudrait développer.

(1) M. d'Armailhacq, tout-à-fait désintéressé et plus expert que qui que ce soit dans cette question, s'exprime ainsi, page 481 : « Mouton a une des premières places parmi » les seconds crûs, et plusieurs amateurs prétendent que ce » vin égale celui de Lafitte. »

Qu'importe qu'un peu moins de durée en soit la conséquence? Quand un vin est à point, ce n'est pas à le garder mais à le boire qu'il faut s'appliquer : aujourd'hui est à nous ; demain est-il plus à nous qu'au bon vin.

Une complaisance de courtiers, aidée du profond savoir-faire de l'ancien tenancier du château Haut-Brion dans les graves de Pessac, fit inscrire un jour ce cru au rang des quatre premiers grands vins. Il usurpa nominalement la place de Branne-Mouton, et la puissance de l'habitude une fois prise, l'y fait maintenir sans avoir désormais besoin de justifier cette prétention. Non-seulement Haut-Brion ne soutiendrait pas la comparaison avec Mouton, mais les deux Rauzan, Pichon, Gruau-Larose et Léoville ne craindraient pas de se mesurer avec Haut-Brion. Le propriétaire actuel, M. Larrieu, qui eut l'heureuse chance d'un contrat viager, au moyen duquel ce domaine lui revint presque à rien, pendant que M. Beyermann, son prédécesseur, l'avait payé fort cher sans pouvoir le garder, M. Larrieu, dis-je, tient, et il a raison, à ne pas laisser déclasser son vin ; mais les récoltes s'empilent dans ses *chais*, et il s'expose à les garder toutes et se condamne peut-être à les boire avec ses amis, s'il persiste à vouloir vendre le même prix que les plus grands vins.

Pour rétablir la vérité dans les choses et ne pas vivre avec une fiction de plus, la classification des vi-

gnobles bordelais doit porter *Branne-Mouton* à la place occupée par Haut-Brion, et celui-ci sera encore bien heureux s'il conserve sans conteste la place laissée vide par Mouton parmi les seconds grands vins.

L'opinion publique et les faits ont prononcé ; je ne suis ici que pour les constater. Ce n'est pas moi qui me permettrais de trancher une si délicate question.

Il n'y a pas de château à *Mouton*. La maison est d'un style tout-à-fait bourgeois, quoiqu'elle soit la plus vaste du village de *Pouyalet*, dont elle fait partie. Elle n'a qu'un rez-de-chaussée, mais comme elle repose sur de solides fondations et que les murs en sont très épais, elle supporterait un étage de plus et même deux. Alors elle prendrait une tournure convenable et mieux en rapport avec l'excellence des vignobles. Comme son nouveau propriétaire ne viendra jamais y habiter, quel besoin du reste d'un château de plus en Médoc?

Ce qui est autrement regrettable à *Branne-Mouton*, est l'absence du caveau. Les *chais* ne contiennent que la misérable récolte de 1853, et M. Thuret, en cédant le domaine, en emporta jusqu'à la dernière bouteille. On ne peut plus, sur les lieux, juger avec le palais tout ce qui est précédemment sorti de ce grand cru. Il est, pour ainsi dire, sans autre passé que la tradition orale, et faute de pouvoir déguster, on tourne ses regards vers l'avenir; mais il est cruel d'at-

tendre encore au moins sept ou huit ans pour pouvoir s'écrier à son tour :

« Oui, c'est vraiment du velours en bouteille ! »

A côté de *Branne-Mouton* se trouve, au Couchant, *le Mouton-d'Armailhacq*. Ces deux domaines, à peu de chose près d'une contenance égale, étaient réunis le siècle dernier et formaient ensemble la baronnie de Mouton. La maison de Gramont, à qui elle appartenait, céda ses droits seigneuriaux à l'aïeul de M. Branne, qui demeura au village de Pouyalet; M. d'Armailhacq acheta le vieux château et ses environs, qui constituaient la moins bonne partie des vignobles. Aussi leurs produits n'ont-ils jamais été classés au-dessus des cinquièmes grands crus, et se vendent-ils tout au plus moitié du prix de leur ancien frère.

S'il eût suffi pourtant d'être entre les mains d'un homme d'une haute capacité spéciale, d'être administré par un véritable encyclopédiste en ampélographie, les vignobles de Mouton-d'Armailhacq seraient en tête de tous les autres. Ce n'est pas précisément en parcourant ses champs de travail qu'on se forme cette conviction, mais bien plutôt en lisant le chef-d'œuvre didactique sorti de la plume du propriétaire actuel, M. A. d'Armailhacq. J'avoue que ses rangs de vignes, sa grave, ses expositions solaires et ses vastes

cuviers ne parvenaient pas à détourner mes yeux de ses pages écrites avec tant de clarté, d'ordre, de précision, et une connaissance si pleine et si bien élucidée sur tout ce qui se rapporte à la culture des vignes du Médoc et à la vinification qui en est la suite. C'est un chef-d'œuvre dans son genre, et le plus beau présent que M. d'Armailhacq pût faire à sa contrée. Ce Manuel poussera inévitablement à des progrès marqués. Pour ma part, je ne pouvais plus faire un pas en Médoc sans ce *vade-mecum* dans ma poche, et, dans mon amour et mon estime pour l'auteur, il me semblait que, grâce à lui, j'étais devenu plus fort et plus apte à la culture de la vigne en Médoc que la plupart des vignerons, nobles et paysans, croupissant dans les routines séculaires.

Comme nul n'est prophète dans son pays et que M. d'Armailhacq est l'ennemi déclaré des habitudes prises qu'on suit sans raisonner, et uniquement parce qu'on a toujours fait ainsi, il a dû nécessairement trouver beaucoup d'opposants et de détracteurs. La critique ne lui fait grâce sur rien, et nous en avons reconnu la trace jusque dans ses propres serviteurs. Ceci est d'autant moins étonnant, qu'il a dû commencer les réformes chez lui, afin de joindre l'exemple aux préceptes. Ses gens se seront considérés dès lors comme les premières victimes, semblables aux élèves de ce célèbre médecin qui commençait par essayer sur eux l'effet de ses remèdes. Si, de prime-abord,

le réformateur n'a pas réussi, s'il a hésité ou qu'il ait dû recommencer et procéder par tâtonnements, on ne l'aura pas ménagé.

Qu'importe qu'il fasse plus ou moins de vin qu'autrefois ? Ce n'est jamais du premier bond, ni qu'on touche le but, ni qu'on parvient à recueillir le fruit des perfectionnements ; au contraire, comme on revient sur ses pas et qu'on se replace en enfance, le présent est presque toujours sacrifié à l'avenir. C'est ce que la malice, la sottise et l'envie s'efforcent à ne pas comprendre.

Peut-être aussi, mais nous ne faisons que hasarder timidement notre pensée, M. d'Armailhacq, avec l'élévation qui lui est propre, embrasse-t-il parfois un horizon un peu trop vaste sans s'être au préalable rendu un compte assez précis des moyens pratiques à sa disposition. C'est ce que nous avons cru entrevoir dans l'édification de sa propre habitation. Il avait voulu, dans le temps, remplacer le vieux manoir des Gramont par un château moderne dont le plan était élégant et grandiose. La première aile en fut promptement élevée ; mais tout est resté depuis à ce brillant début. Peut-être avait-il trop embrassé..... Nous devons, dans l'entreprise de nos œuvres, agir avec la prudente circonspection dont la divine Providence nous fournit l'exemple *en mesurant le vent à la brebis tondue.*

Les pierres d'attente du château d'Armailhacq su-

bissent déjà les ravages du temps, et tel qu'il subsiste il est l'image d'un château comme on en voit peu, je puis même ajouter comme on n'en voit pas. Nous avions eu le dessin de le photographier comme singularité, mais nous y avons renoncé, préférant donner cours à de plus généreuses pensées à l'endroit d'un homme de mérite, qui présente de si brillants côtés et comme viticulteur et comme œnologiste.

Les comices agricoles n'oublieront certainement pas M. d'Armailhacq dans la distribution de leurs primes. Il a déjà reçu un témoignage flatteur de la Société d'agriculture ; mais un travail fait dans un but aussi pratique vaut bien une part dans les primes qui sont accordées aux éleveurs de bêtes, car une œuvre d'esprit ne contribuera pas moins aux progrès que les comices ont pour mission d'encourager et de récompenser.

Le vin de Mouton d'Armailhacq est classé, comme nous l'avons dit, dans les cinquièmes grands crus ; mais il ne peut tarder à mériter de l'avancement sous l'application continue des excellentes doctrines professées par son propriétaire.

A propos de l'*oïdium*, cette horrible maladie qui dévore la vigne depuis plusieurs années, M. d'Armailhacq fait la déclaration suivante dans les cinq dernières lignes de son livre :

« Après des recherches nombreuses et des essais » faits avec soin, il nous est permis de croire et d'af-

» firmer que nous avons découvert un remède héroï-
» que et souverain, qui n'est ni trop difficile, ni trop
» dispendieux. Nous le ferons bientôt connaître. »

Ainsi l'auteur, qui a déjà tant donné, promet encore davantage.

Mais qu'il se hâte, sous peine de passer non-seulement pour avoir écrit sur les bords de la Garonne, mais encore d'avoir leurré, dans les conclusions d'un ouvrage sérieux, les espérances des viticulteurs. Dans les vignobles où la maladie répand la désolation, on est d'autant moins disposé à accorder des délais, que nous touchons justement au moment de la nouvelle réapparition annuelle de l'*oïdium*.

Il est singulier que ce fléau nous soit arrivé d'un pays sans vignobles. On n'a pas oublié que c'est en Angleterre et dans des serres chaudes, qu'un jardinier a donné le premier signal de son apparition sur un pied de vigne, qui paraissait avoir fait ce malheureux emprunt à une plante récemment arrivée des régions tropicales. Le nom de ce jardinier, *Tucker*, est devenu inséparable de cette plante parasite, qu'il classe lui-même dans la famille des champignons et qu'on ne connaît plus aujourd'hui que sous la désignation de *Oïdium Tuckeri*.

Depuis 1852, les vignes du Médoc en ont ressenti l'atteinte, et comme on a remarqué que, dans les pays attaqués précédemment par l'*oïdium*, sa durée moyenne a été de cinq ans, on tremble encore pour

l'année présente et la suivante, sans être rassuré pour les autres. Comme cette cryptogame s'attache d'abord aux feuilles ou aux grains du verjus, et que la vigne commençait seulement à pousser lors de ma dernière visite, on n'en était encore qu'aux conjectures. Le bois n'est atteint et noirci qu'en dernier. On m'a montré bien des fois, sur l'écorce des pampres de l'année passée, les traces qu'elle y avait laissées. Le tissu paraissait charbonné, et sa moelle même avait un développement anormal. Tous ces symptômes de l'an dernier devaient agir défavorablement sur la nouvelle récolte; mais on espérait pourtant que si le temps était sec et chaud, que l'humidité ne vînt pas favoriser la cryptogame, le restant en déclin de l'année précédente ne causerait pas de graves dommages.

On se préoccupa un moment d'un insecte bleu connu sous le nom d'*Altise*, qui s'était abattu en masse sur les premières pousses, et qu'il a suffi, pour faire disparaître, d'un grand vent soufflant du Nord-Ouest avec violence pendant trois ou quatre jours. Ne confondons pas l'*altise* avec l'*attelabe* ou *crabe*; celle-ci est plus tenace et vient plus tard.

L'*oïdium* engendre ou attire une autre espèce d'insecte qu'on a supposé être la maladie même; on a conjecturé aussi que l'*oïdium* lui-même n'était qu'une conséquence d'une maladie antérieure; d'autres savants l'ont au contraire rangé dans le genre *érisiphe*. Enfin on fut longtemps incertain sur les causes de la

maladie, et aujourd'hui, après des essais multipliés partout pour la détruire, on n'a rien trouvé d'assez énergique. Aussi le secret de M. d'Armailhacq, s'il était efficace, serait accueilli par la reconnaissance publique et lui assurerait en outre, ce qui n'est pas à dédaigner, le prix d'un million voté par les départements viticoles en faveur de celui qui les délivrera de l'*oïdium* et de ses ravages.

X.

Après ces crus principaux de Pauillac-Saint-Lambert, il est une foule d'autres crus dans cette double commune qui sont loin de mériter le dédain. Les villages de *Milon, Bajes, Pouyalet, Mousset* même ont leurs *Castéjà*, *Pontet-Canet*, *Lacoste*, *Jurine*, *Ducasse*, *Libéral*, *Batailley*, *Moussas*, etc., qui tiennent un rang honorable dans les cinquièmes grands vins. Les moins bons vins de la partie nord de Pauillac, à l'inverse de la partie sud, sont ceux récoltés au Levant, près du fleuve. Cela tient entièrement à la nature du sol et à leur voisinage des marais, et ne modifie en rien, pour ainsi dire, nos observations précédentes sur les influences fluviales.

En franchissant le marais de Lafitte, comme plus au Midi, nous avions déjà laissé celui de *Pibrac* qui coupe en deux la commune de Pauillac, nous foulons le territoire de Saint-Estèphe. Il produit encore de fameux vins, mais cependant la dégénérescence commence à se faire sentir, et après cette commune les grands vins sont finis, et la qualité des vignobles ira toujours en déclinant rapidement jusqu'à la pointe extrême du Médoc.

La grave de Saint-Estèphe, toujours semblable à celle de Pauillac, est encore excellente. On y remarque un mélange de sable plus fréquent qu'à Pauillac. Aussi les vins de Saint-Estèphe sont-ils généralement d'une nature plus légère, mais toujours recherchés par leur finesse, leur bouquet et leur délicatesse. Le sous-sol est comme à Pauillac d'*alios* ferrugineux friable ; ce poudingue, défoncé et mêlé avec la grave supérieure, fait admirablement et rend ces vins préférables peut-être à tous autres, quand ils ont vieilli à la fois en fûts et en bouteilles, pour les estomacs débiles et pour les vieillards surtout. Plus précoces que ceux de Pauillac, ils vieillissent vite et prennent promptement la couleur *tuilée* ; mais s'ils sont souverains pour les malades et les convalescents, quand ils paraissent usés et sur le déclin, ils ont néanmoins conservé assez d'agrément pour être recherchés par les gourmets en très bonne santé.

Lorsque c'est à la sortie de Lafitte qu'on pénètre sur le territoire de Saint-Estèphe, on passe pour ainsi dire sous les batteries de Cos-Destournel. Un portail excentrique chargé d'inscriptions, d'un style participant de l'oriental et du chinois, semble convier le passant à s'arrêter. Son originalité témoigne du caractère de l'ancien propriétaire, M. Destournel, dont la manie était de vouloir sans cesse se singulariser en ne faisant pas comme les autres. Toujours disposé à acheter et rarement à vendre, ce vieillard maniaque était sans cesse aux expédients. La conséquence était qu'il s'appauvrissait tous les ans pour payer les intérêts, plus ou moins usuraires, des emprunts qu'il était obligé de subir. Il est à croire que si la mort eût continué à l'oublier encore, il aurait achevé la désolation des collatéraux qui espéraient en sa succession, et qui n'eussent probablement plus rien trouvé.

Ce domaine de *Cos* a été acheté, ainsi que *Pomys*, par un boulanger de Londres, nommé Martyns, énormément riche, et qui, voulant avoir toutes les propriétés de feu Destournel, s'est aussi rendu adjudicataire du cru de *Cos-Labory*, que ce dernier avait acquis seulement dans les dernières années de sa vie.

Le vin de *Cos-Destournel* figure dans les seconds grands vins et passe pour le premier cru de Saint-Estèphe. Quand l'année est favorable il justifie en

partie cet honneur ; mais pour peu que les vendanges ne soient pas heureuses, ce vin a généralement si peu de corps qu'il ne lui reste presque plus rien, et il est alors au-dessous de bien des vins qui lui sont inférieurs dans la classification. Le grain de ce vin est remarquable par sa délictesse et son soyeux ; son bouquet est très-aromatique. Aux grandes Indes il jouit de beaucoup de faveur, et l'on préfère cette marque à toute autre. Il faut croire que ses plants de la *Syrras* de l'Hermitage ont été du goût des Nababs, ou quelque année favorable aura établi la réputation de ce vin à leur cour, car ils ne veulent boire que du *Cos-Destournel*. Ce débouché suffit à l'écoulement des récoltes, que le commerce bordelais ne recherche que lorsqu'il a absolument besoin de la marque pour ses expéditions à Calcutta et à Madras.

Ce mirifique portail de *Cos* a quelque chose d'une décoration théâtrale, non-seulement parce qu'il a l'air d'être en bois recouvert de toile peinte, mais encore parce qu'il est trompeur et n'est l'entrée que de *chais* et d'écuries. De maison de maître point, et on ne trouve là, à proprement parler, qu'un vignoble avec ses bâtiments d'exploitation.

La véritable habitation de M. Destournel était à peu de distance, sur un autre domaine appelé *Pomys*. Egalement situé sur le territoire de Saint-Estèphe, *Pomys* n'est pas dans une catégorie comparable à *Cos*. Il n'est qu'un simple *bourgeois*, à côté du gentilhomme.

Il est même inférieur à *Cos-Labory* classé en cinquième. Celui-ci, profitant de sa proximité avec l'autre *Cos*, dont il n'est séparé que par un étroit chemin, fait ménage avec lui, ce qui pourrait établir ces deux *Cos* en moyenne comme troisième grand vin ; qu'on ne se récrie pas ! c'est tout au plus la place du meilleur des deux.

Il est un autre cru, tout à côté, faisant partie de ce même coteau, touchant *Cos* au Midi, et le *Château-Lafitte* au Couchant, qui s'appelle *Rochet*, à madame Lafond de Camarsac. Il a beaucoup de vieilles vignes plantées d'un excellent cépage sur une grosse grave à fond d'*alios* ; aussi, donne-t-il un des véritablement bons vins du Médoc. C'est le pur type du Saint-Estèphe, et bien des gourmets le mettent au moins sur la même ligne que *Cos-Destournel*. Nous y avons bu des vins de 30 ans en bouteilles, parfaitement conservés et qui ne ressentaient pas le poids des années, quoique le Saint-Estèphe ne brille pas précisément par la durée. Il est vrai que ce vin était de la récolte de 1825, qui a été si long-temps à se faire. C'est un des crus que nous recommanderions le plus volontiers aux amateurs, si les propriétaires, fort agréables du reste, ne savaient si bien qu'ils font de très-bons vins, et ne protestaient continuellement contre la classification qui les condamne au quatrième rang. Avec de pareils sentiments, ils ne sont

pas toujours disposés à traiter raisonnablement.

Le château de Pomys, sur lequel nous n'avons pas tout dit, est une habitation des plus agréables. Les bâtiments, vastes et développés, ainsi que les *chais* et cuviers, sont entourés de jardins qui offrent de charmantes promenades au milieu des eaux, des fleurs et de l'ombrage. M. Destournel avait su très-bien choisir une résidence, dont le boulanger qui a des écus ne fait pas autant de cas, et abandonne toute la jouissance à *ses gens*, comme il dit, avec lesquels il n'a pas l'habitude de boire et de manger (sic).

Cette partie de Saint-Estèphe a une rivalité bien dangereuse dans un vignoble nouvellement créé sur des bois défrichés du côté opposé, et dont la grande réputation ne date que de 1834. C'est le vin de Médoc auquel en trouve le plus de rapport avec la sève de Bourgogne. On l'a placé alternativement second, puis troisième grand vin. Il est bien second et, en bonne justice, il doit passer avant *Cos* et ne se vend pas au-dessous.

Ce vignoble, dont nous allions oublier de mentionner le nom de *Monrose-Dumoulin*, descend par des pentes douces et régulières vers la Gironde, où ses grappes aspirent les douces et bienfaisantes influences fluviales tout en présentant ses flancs caillouteux au soleil du Levant et du Midi. Il a donné jusqu'à cent tonneaux de vin.

Dans les crus classés de Saint-Estèphe, il n'y a que *Calon-Ségur*, à M. Lestàpis ou Phélan, qui produit davantage, et un fort bon vin balloté entre la troisième et la quatrième classe, suivant l'année. Ce domaine est tout-à-fait princier. A part ses vignes, dans les bois et les prairies qui baignent le littoral du fleuve sont des retraites délicieuses et agréablement variées. Le château, d'une forme élégante, a été remis à neuf et les bâtiments consacrés à la manutention des vendanges, sont des mieux entendus : chemin de fer, engrenages, grues, poulies, cuves recouvertes des pressoirs, rien ne manque pour la conversion en liquide des trésors enlevés aux pampres des coteaux. Là se trouvent résumés les meilleurs procédés de pressurage et de coulage. On peut appeler cuviers et *chais* modèles ceux dont on a apprécié les détails si bien entendus à *Calon-Ségur*. M. Phélan est en outre propriétaire de *Garamey*, où il récolte 200 tonneaux de vin *bourgeois*.

Meyney-Lutkens, à côté de *Calon-Ségur*, a des vignes immenses ; mais il est loin, comme qualité, de faire aussi bien que son voisin. Il est aux mêmes héritiers que l'ancien château de *Latour-Carnet* à Saint-Laurent, dont j'ai déjà eu occasion de parler. *Meyney*, à Saint-Estèphe, n'est classé que comme *premier bourgeois*.

Saint-Sauveur, Cissac et Verteuil, que nous appelons *Dos-Médoc*, ont leur couchant dans les landes

mêmes ; ce n'est que dans la partie opposée que l'on cultive la vigne et que se trouvent quelques coteaux recommandables. Dans la première de ces communes, le plateau de *Liversan* donne un grand vin de la cinquième classe. Les vignobles de Cissac produisent des vins participant des qualités de Saint-Estèphe, mais moins tendres, moins fins et moins précoces. Ses deux premiers crus, les châteaux de *Breuil* et de *Larrivaux* ne sont même pas classés. Verteuil est à peu près dans une position identique : ses deux principaux vignobles, *Picourneau-Malvesin* et l'*Abbaye-Skiner* sont tout au plus de *bons bourgeois*.

Le marais de Reysson termine le Médoc des vins fins. Au Nord et au Levant le long de la rivière, il y a encore beaucoup de vignobles, mais appelés de *Bas-Médoc* et ne donnant plus que des vins plus ou moins bons comme ordinaires, mais sans distinction et la plupart frappés d'un goût de terroir désagréable.

Saint-Seurin de Cadourne est un gros bourg contigu à Saint-Estèphe, produisant énormément de vin. Dans une bonne année et en choisissant bien, on peut y trouver des vins fort agréables à boire. Ils sont généralement moelleux, d'une belle couleur, mais ils ont peu de bouquet et frisent même le goût de terroir. Le beau vignoble de M. Parouty est le premier de Saint-Seurin, et n'est pourtant pas classé, quoique le terrain y soit graveleux sur ses pentes au Levant.

C'est décidément ici qu'expire le pays du grand vin.

Ce n'est pas que dans les divers vignobles qui vont suivre jusque dans les *terres hautes* du canton de Saint-Vivien, on ne trouve par-ci par-là d'excellents vins d'ordinaire quand le goût de terroir ne les domine pas trop fort. Les propriétaires y sont faits et boivent toujours leurs vins des années favorables avec un nouveau plaisir. Au fond, il y a, même dans ces vins de *Bas-Médoc*, une sorte de finesse et de distinction qui les rendent toujours supérieurs aux vins grossiers et communs qu'on récolte sur la rive opposée de la Gironde. Aussi, ne tombent-ils jamais à si bas prix, sont-ils recherchés pour traverser les mers, et gagnent-ils sensiblement à mesure qu'ils prennent de l'âge.

Nous sommes depuis Saint-Julien dans l'arrondissement de Lesparre, mais ici c'est le canton même de Lesparre. Sur sa partie éloignée du fleuve les seuls vignobles à citer sont les plateaux de *Potensac* et de *Pepin-d'Escurac*, commune de Civrac, où l'on trouve encore de belle grave et d'assez bonnes expositions. Saint-Germain d'Esteuil possède sur son territoire le *Château-Livran*, dont le vignoble, planté sur une grave légère, ne manque pas de distinction.

En continuant à descendre de Saint-Seurin de Cadourne jusqu'à Valeyrac, dernière limite des vignes, on voit successivement Cadourne, Saint-Yzans, Couquèques et Saint-Christoly. Il y a des propriétés sur lesquelles se récoltent jusqu'à 150 et 200 tonneaux de

vin, et dans les bonnes années on peut encore choisir dans leurs *chais* de très-bons vins de table. Nous avons bu à l'ancienne *Ile de Jau*, composée aujourd'hui des trois communes de Jau, Dignac et Loirac, qu'on a réunies autour d'une église moderne bâtie au centre formé par le triangle de ces trois villages, d'excellent vin du cru, de l'année 1846, que nous serions bien heureux de retrouver partout.

Notre visite aux dernières limites des vignobles est terminée, mais cette *promenade* ne sera l'accomplissement de la tâche que nous nous sommes imposée qu'après que nous aurons fait connaître le Médoc sous les autres faces accessoires qu'il présente, surtout pour la totalité de ce qui se rapporte aux productions viticoles.

XI.

La population fixe et sédentaire du Médoc présente toutes les classes depuis la plus infime jusqu'à la plus élevée. Le clavier des vins y est beaucoup moins étendu ; il part seulement de la classe moyenne pour atteindre au sommet. En Médoc il y a, comme malheureusement partout en France, des prolétaires et des

déshérités de la fortune, des gens enfin qui n'ont rien dans le monde, tandis qu'il n'y a pas un hectolitre de vin qui joue, vis-à-vis des vins d'autres lieux, un si piètre rôle. Ils sont tous, sans exception, au-dessus de la *vile multitude*.

La classe travailleuse, dans son chiffre total, est insuffisante aux travaux des vignobles à certaines époques, telles que les vendanges, et cependant des familles entières, père, mère, enfants, tout y est employé et toute l'année. Il n'y a peut-être pas de pays où les femmes travaillent davantage, et le salaire de ces journées en pleine campagne est tout au plus l'égal de celui du travail intérieur ailleurs, dans les pays de fabriques et de manufactures. Nous n'avons pas les documents statistiques nécessaires pour savoir quel est, du travail intérieur ou du travail extérieur, le plus dur, le plus compromettant pour la santé et la durée moyenne de la vie, mais on peut penser tout ce qu'il y a de rigoureux dans une journée d'hiver passée tout entière au milieu des vignes, soit pour y fagoter les sarments coupés, soit pour y lier les pampres épargnés par la taille avant que la sève ne monte. Ce travail n'est pas purement mécanique : l'art de lier la vigne fait partie de celui de la tailler ; il en est le complément, car la pensée qui fait agir pendant ces deux opérations distinctes est la même, et la lieuse de vigne doit être pénétrée des motifs qui ont dirigé la serpe pour continuer par la ligature à y rester fidèle. Dans

un vignoble où l'on rechercherait le mieux, la perfection enfin, c'est le vigneron, celui-là même qui a ménagé le pampre, qui devrait le lier. Ce serait un travail à retirer aux femmes, quoiqu'elles y soient très-adroites et très-expéditives, et à donner aux hommes. Il serait ainsi doublé de prix, car la journée d'un vigneron est, sans être nourri, de *un franc*, et celle d'une femme est invariablement fixée à moitié (cinquante centimes). Qu'on ne pense pas d'après cette modicité de salaire, que le premier paysan venu soit un vigneron ; il faut presque y être né, du moins il faut une longue expérience pour acquérir les connaissances pratiques d'une science qui ne s'apprend pas dans les livres, et qui n'en est pas moins soumise à des principes certains. Il dépend du journalier, et sans que le propriétaire soit en droit de se plaindre, que celui-ci ait à récolter quelques hectolitres de plus ou de moins.

Mais ce qui est bien plus anormal, et qui prouve mieux que tous les raisonnements que cette pauvre agriculture, le plus noble et le plus ancien des métiers, est reléguée au dernier degré dans la hiérarchie des salaires, c'est qu'un vigneron sera rétribué à l'inverse de sa capacité et du soin intelligent qu'il voudra consacrer à l'accomplissement de sa tâche. On le paie rarement à la journée ; le travail des vignes est donné au *prix-fait*. On sait qu'à tailler la vigne un ouvrier expéditif peut gagner, d'après le nombre de pieds

qu'il expédie, jusqu'à 1 fr. 25 c. dans sa journée. Mais il faut, pour atteindre à ce maximum, qu'il n'arrête pas et que la serpe marche toujours ; nous disons à dessein la serpe, car avec le sécateur, devenu aujourd'hui l'instrument à la mode, si l'on dépêche davantage, on ne peut tailler complétement la vigne. Si la pensée, le calcul, arrêtent le bras du vigneron, il n'arrivera pas au maximum. Et dans l'intérêt bien entendu du propriétaire, il faut que le tailleur de sa vigne ne procède pas comme une mécanique ; il faut qu'il agisse avec intelligence, et cette intelligence réfléchie ralentira son action physique (1). Non-seulement chaque espèce de cépage doit être taillée différemment, mais il faut tenir compte de l'âge et de la vigueur du sujet, de la charge respective qu'ont supportée les branches l'année précédente, de la nature inégale, du sol et enfin du provin qu'un pied est susceptible de fournir. Quelque rapide que puisse être le calcul de la pensée, il faut, même chez un paysan exercé, le temps donné à l'examen et ensuite aux con-

(1) Partout où l'on ne s'attache pas à la qualité comme dans les crus classés du Médoc, on taille, depuis deux ans, de façon à avoir la plus forte quantité possible ; on appelle cela *tailler à mort*. Il s'agit de charger la vigne le plus possible, sauf à fumer et à lui accorder plus tard du répit, lorsque les vins seront rentrés dans leur prix normal, qui est arrivé à être en certains endroits quadruplé et quintuplé.

séquences logiques qui en doivent découler. Alors cet homme, qui n'agit pas comme une brute, expédiera moins de pieds que le vigneron qui coupe toujours, et gagnera un salaire inférieur, alors qu'au contraire il en méritait un bien supérieur. Et quand on se conduit aussi inconséquemment en plaçant l'ouvrier entre son intérêt et le devoir, serait-on bien venu à se plaindre de sa manière de travailler?

Sans doute, faire bien porte en soi-même sa récompense; mais, est-ce suffisant pour celui qui gagne juste de quoi vivre misérablement; et quelle est d'ailleurs la reconnaissance du maître, quelle est d'autre part la gloire de ce pauvre vigneron, à qui l'on marchande un salaire inférieur à celui qu'obtient le dernier malotru dans les villes?

En Médoc on apporte une vigilance et un soin de toutes les périodes pour empêcher la vigne de s'allonger et surtout de s'élever, circonstances qui sont pour elle des causes de dépérissement. Le tronc, à sa sortie de terre, est divisé en deux bras formant un angle d'environ 45 degrés, qui tend à s'ouvrir chaque année davantage par la contrainte qu'on impose à l'allongement continu de ces bras, afin que leur sommet ne dépasse pas les 40 centimètres de hauteur de la latte transversale à laquelle ils sont liés. Les lattes sont supportées par des piquets verticaux appelés *carassons*, et ces lattes, à la file les unes des autres, présentent tout le long du sillon un espalier sans solution de con-

tinuité. C'est sur elles que sont attachées, formant un arc, les deux *astes* (branches à vin) qui partent de l'extrémité des deux bras, l'une à droite et l'autre à gauche. L'espalier de pieds de vigne espacés de un mètre 20 centimètres, est parfaitement aligné et sur l'épaisseur la plus réduite, pour qu'il soit moins exposé aux accidents du labourage. Les rangs de vigne sont plantés à la distance d'un mètre, et longs généralement de 62 à 86 mètres. Quand le terrain ne commande pas, ces sillons sont dans la direction du Levant au Couchant, ce qui les abrite mieux des orages, procure la plénitude des rayons solaires aux grappes de raisin ainsi exposées au Midi, et permet d'effeuiller la vigne du côté opposé. Chaque sillon, bien droit mais flottant comme la croupe du coteau, présente une cime uniformément dentelée sur toute sa longueur.

Il ne faut pas perdre de vue que tout en faisant rendre à une vigne tout ce qu'elle peut rendre, on doit en même temps ne pas sacrifier l'avenir, et la maintenir dans une direction qui la préserve de l'atteinte de l'araire, seul instrument usité dans les vignobles du Médoc.

Ce n'est pas seulement l'hiver qu'on donne à la vigne les *façons* préliminaires; on ne la quitte presque jamais. Aussi les vins de prix payent-ils seuls quand on est obligé d'employer des bras mercenaires. Lorsque la sève commence à monter, que les premiers bourgeons se montrent, il faut être là pour les préser-

ver des insectes, des limaçons (1) et des chenilles, et l'ébourgeonner ; quand la fleur se fait sentir, que le verjus se forme et qu'il change de couleur, à toutes ces périodes on chausse et l'on déchausse les ceps, on épampre, on effeuille, on arrache les chien-dent, la plus pernicieuse des herbes parasites. Quatre *façons* successives sont données au terrain à l'aide de charrues à socs divers. Il n'y a pas eu économie à substituer l'araire à la bêche dans le Médoc; depuis le mois de mars au mois d'août, les bœufs ne quittent pas les vignobles; ils passent et repassent entre les sillons sans frôler de droite ou de gauche le moindre pampre. Hommes, femmes et bêtes, consacrés à ces délicats travaux, y sont dressés respectivement et s'entendent on ne peut mieux. Le bouvier est constamment à son affaire la charrue en main, guidant de l'œil et de la voix le pesant attelage, dont la marche est réglée et uniforme; la place où le pied doit se poser est indiquée de façon à ne jamais offenser ni les branches ni le fruit. Une femme, marchant parallèlement à la charrue, interpose une pelle comme un bouclier pour que les provins ne soient pas enterrés. Tout ce travail en plein air, accompli à la pluie, au vent ou au soleil,

(1) Contre les limaçons, on emploie souvent avec succès des bandes de dindes et de canards, qui en sont très friands et s'engraissent à cette curée sans endommager la vigne : double profit pour le cultivateur.

avec deux énormes bœufs, un bouvier et une paysanne, loin d'être exécuté brutalement, se fait dans ses divers détails avec la délicatesse et le soin qu'on y apporterait dans un atelier clos et couvert.

La vigne sauvage, qui choisit son terrain elle-même, y vit éternellement, surtout dans les rochers. La culture lui fait rapporter beaucoup plus, mais c'est toujours aux dépens de sa durée. En Médoc, la vigne, dans ses différentes natures, vit de 30 à 100 ans. Quoique plus qu'aucune autre plante la vigne vive par ses feuilles, ce qui la rend si vivace et si résistante à la sécheresse, il faut que ses racines puissent pivoter sans rencontrer de l'humidité; alors elle ne meurt qu'excessivement vieille; c'est aussi alors que ses racines, ayant pénétré profondément dans la terre, y ont pris le goût du sol, qu'elles font donner à la plante son meilleur produit. Dans un sol sablonneux, où elle croît vite, elle finit de même, suivant les lois générales de la création.

L'eau étant le plus grand ennemi des racines de la vigne et la cause principale de sa mort et de sa pourriture, nous avons déjà vu que de tout temps on a pratiqué des aquéducs de dessèchement en bois, en briques ou en moellons même. Mais on ne pouvait jamais suffisamment multiplier ces ouvrages coûteux. Par le drainage, qui prend aujourd'hui un si grand développement, on dessèchera complétement tous les

sous-sols imperméables des vignobles, et ce sera ainsi accroître le bien-être des ceps de vigne et assurer la prolongation de leur existence. Il en résultera un bénéfice tout à la fois pour le propriétaire et pour le vin ; pour ce dernier qui deviendra meilleur étant produit par de vieilles vignes. Seulement, quand elles sont trop vieilles, elles produisent très-peu et doivent être successivement renouvelées par de jeunes plants ; c'est alors que les propriétaires les fument, opération qui n'a jamais lieu qu'au détriment de la qualité du vin, en Médoc comme ailleurs. (1)

Le fumage des vignes nous amène à reparler du morcellement des vignobles et de l'enchevêtrement des sillons appartenant à divers sur la même pièce d'un coteau.

A plusieurs reprises nous avons eu occasion de signaler le fait. Le Château-Margaux, Lafitte et beaucoup d'autres domaines considérables dans le Médoc, outre les pièces principales, ont une infinité de rangs de vignes en commun sur le même plateau. L'exposition, le terroir, les cépages, tout est identique ; on peut affirmer que l'égalité est parfaite.

(1) Encore est-il bien important de n'employer que des engrais végétaux, un *compost* de terreau et de détritus de plantes, car le fumier des animaux, par sa seule odeur, fait du mal au bouquet de la vigne.

Cette égalité cesse tout-à-coup quand le raisin est coupé.

Cela ne tient pas à ce que l'éducation ne fût pas exactement la même. La vigne d'un paysan ou d'un bourgeois n'est peut-être pas l'objet d'autant de soins que celle d'un seigneur ; mais, en revanche, au lieu d'être mercenaires, ces soins sont prodigués par l'aiguillon de l'intérêt personnel et paternel, ce qui compense et au-delà, aussi bien que le travail à la houe qui vaut celui à l'araire. S'il y a une différence sur pied, elle serait plutôt en faveur du petit propriétaire qui, fumant généralement moins, ne produit pas autant et devrait par conséquent avoir pour lui présomption de qualité. Mais laissons de côté ces diverses considérations qui se balancent entr'elles, et admettons comme un fait reconnu, que tous les raisins du coteau en commun se valent et qu'il n'y a pas de distinction à faire entre eux. Le grand propriétaire prendrait toute cette vendange pour la mêler et la cuver avec la sienne, qu'il ne ferait pas moins bien ; mais la gloire et l'honneur de son cru lui défendent cette mésalliance avec un paysan, même avec un bourgeois. Il se ferait déclasser, et perdrait par conséquent plus qu'il ne gagnerait.

Cependant, qu'arrive-t-il au moment des vendanges ? Avec des fruits égaux, le petit producteur va ne réaliser qu'une marchandise fermentée ne valant que moitié, que le tiers, souvent même que le quart de

celle de son voisin titré. Est-ce tout préjugé? Non, malheureusement, et nous allons prouver clairement que, tout bon viticulteur qu'il puisse être, le petit propriétaire est forcément un imparfait œnologiste.

Il a peu de vendange; il en fait la récolte en famille, y met beaucoup de temps et n'emplit ses cuves que lentement. Il ne fait pas de triage, coupe tout indistinctement et sans choix; vert, mûr et pourri, tout est ramassé ensemble et précipité à mesure dans la cuve; il emploie souvent à la charger une semaine, et pour bien faire, il faut qu'elle le soit, comme dans les grands crus, dans l'espace de vingt-quatre heures. Il s'ensuit que la fermentation commencée est interrompue, prise et reprise au détriment de la vinification. Ses vaisseaux, en outre, ne sont jamais en état parfait; cuves et barriques sont mal entretenues. Il écoule trop tôt ou trop tard, commandé qu'il est par des moyens restreints et par des considérations étrangères. Bref, il ne recueille jamais que des vins très distancés de son grand et puissant voisin, et il vend à un écart encore plus marqué comme prix que comme qualité.

Le bourgeois, et surtout le paysan, a accepté de père en fils cette condition subalterne. Il ne cherche pas à la changer, parce qu'il est convaincu d'avance que son sort est déterminé et qu'il est condamné à perpétuité à une infériorité à laquelle il ne peut échapper. Elle a existé, elle existe, et en effet elle existera

tant qu'il n'aura que ses faibles ressources pour s'affranchir. Ce n'est qu'à l'aide d'une puissante protection que son sort peut changer ; elle serait facile à trouver; il ne faut que la chercher où elle peut être, et nous allons sommairement l'indiquer telle que nous l'avons comprise après un mûr examen.

L'association, cette force si vieille de théorie et si jeune de pratique dans notre belle patrie, serait le puissant levier à l'aide duquel on élèverait le vin des *bourgeois* et des *paysans* à la hauteur, ou bien près, des vins classés.

Les *petits blancs* des colonies étaient autrefois dans une condition aussi défavorable pour rouler leurs cannes à sucre. Beaucoup de planteurs récoltaient de belles cannes, mais faute de machines à vapeur, ne pouvaient les tourner qu'à un prix de revient plus élevé, et qui diminuait ainsi d'autant le rendement qu'ils en tiraient, ce qui les faisait végéter dans une position d'infériorité vis-à-vis des grands planteurs, dont les usines étaient complètes non-seulement pour cuire le vesou, mais même pour raffiner.

Il ne restait d'autre ressource au petit planteur que de tourner avec les manéges capricieux à eau et à vent, ou à l'aide d'animaux très-coûteux de premier achat et d'entretien. Aussi avaient-ils encore plus de profit à subir la loi des gros planteurs et à accepter le prix qu'ils leur offraient de leurs cannes. En ceci ils étaient moins mal partagés qu'en Médoc, où les

grands crus voudraient qu'ils ne pourraient même pas tendre la main à ceux qui les entourent.

Qu'arriva-t-il aux colonies? Un beau jour, une réunion d'industriels imagina la création d'*usines centrales*. Elles ne se livrèrent pas à la culture de la canne, mais simplement à leur conversion en sucre. Elles achetaient la matière première aux petits propriétaires, ou la tournait pour leur compte, comme le meunier moud pour tout le monde, moyennant retenue en nature ou redevance en argent. En Californie, nous avons participé à l'établissement de moulins à broyer le quartz en commun, au milieu des centres de mineurs. Tous les intérêts, aux colonies et en Californie, s'en sont bien trouvés : comment n'en serait-il pas ainsi en Médoc? La vendange est-elle plus délicate que la canne à sucre? C'est possible, mais n'importe. Est-elle plus précieuse que l'or? Pas encore, du moins.

Il s'agirait donc d'établir, au milieu des meilleurs vignobles du Médoc, des cuviers semblables à ceux des grands crus, et l'on emprunterait à chacun d'eux ses meilleurs procédés, qui ne se trouvent pas encore réunis chez un seul. Trois de ces *cuviers centraux* suffiraient : un à Margaux, le second à Saint-Julien et le troisième à Pauillac. La clientèle serait la masse des petits propriétaires qui, réunis, formeraient, en monnaie, la représentation d'un grand vignoble; peut-être ne seraient-ils pas aussi exactement homo-

gènes, mais ceci aurait peu d'importance, car le produit mélangé de ces vendanges ne serait autre que celui du vin qui résulte de plusieurs cépages, et ce n'est pas le plus mauvais assurément.

Peut-être la méfiance ou les prétentions respectives des cultivateurs forceraient-elles l'usine centrale à acheter leurs vendanges, et ce serait le meilleur pour tout le monde, si l'on pouvait déterminer un cours raisonnable, basé à la fois sur l'état de la vendange et le cours des vins vieux. Le paysan y gagnerait très-certainement, en traitant avec une compagnie respectable, et il en serait bientôt convaincu ; la compagnie, de son côté, ne pourrait y perdre. Ce double bénéfice s'explique et se comprend d'autant mieux, en pareille occurrence, que c'est la marchandise qui, rien que par le changement de mains et des procédés de manipulation, se trouve avoir doublé de valeur.

Cette entreprise serait assise sur des bases devant présenter des bénéfices presque assurés, et elle ne pourrait qu'honorer celui qui se mettrait à sa tête, soit avec ses propres capitaux, soit à l'aide de capitaux d'emprunt.

La seule objection qui nous paraîtrait sérieuse, serait celle qu'on n'aurait peut-être pas mouture suffisante ; l'usine chômerait, dit-on ; les paysans étant de force à ne pas comprendre tout d'abord leur véritable intérêt et à se montrer absurdement intraitables.

Comme on saurait à l'avance ce qu'on aurait à manipuler à l'ouverture des bans, on ne chargerait que le nombre de cuves qu'on pourrait remplir. Les frais ne seraient que proportionnels, et quelque minime que fût la quantité qu'on cuverait, elle présenterait un bénéfice. Il faudrait que ce bénéfice fût bien restreint pour ne pas couvrir les frais généraux, dont le plus fort article serait l'intérêt du capital engagé, lequel capital ne serait pas excessif.

Qu'on juge, au contraire, combien pourraient être considérables ces bénéfices, si tous ceux qui ont intérêt à profiter de l'entreprise lui arrivaient. Le Médoc produit environ cinq mille tonneaux de vins fins; il pourrait arriver à en donner le double avec les *cuviers centraux*. Quelle plus-value, non-seulement pour la contrée, mais encore pour l'accroissement de la fortune publique, et sans que le cours général s'en ressentît! Il y aurait un peu plus de vins fins et un peu moins de vins ordinaires. Voilà tout ce qui en résulterait.

Les *cuviers centraux*, semblables à la révolution qui nous rendit tous aptes à devenir des gens de qualité, rendraient de leur côté tous les vins du Médoc susceptibles de devenir des vins de qualité. Les révolutions pacifiques et économiques valent certainement bien les autres.

XII.

Le Médoc a l'air riche et somptueux : il l'est et il ne l'est pas. Une grande année y répand l'abondance ; mais cette grande année n'arrive que tous les trois ou quatre ans. Les autres années ont peine à couvrir leurs frais ; ils sont beaucoup trop considérables sur les grands vignobles, où l'on parle sans cesse de les restreindre, sans prendre jamais aucune mesure à cet effet.

Le propriétaire d'un grand cru de Médoc ne doit pas avoir là le fond de sa fortune, tout au plus la moitié, afin de supporter les frais et d'être le maître d'attendre le moment favorable pour vendre ses vins. Le revenu des vignes est précaire et inégal. On doit tenir un pareil domaine comme accessoire, et s'en faire honneur. Pour l'agrément, à moins d'être né dans le pays, on ne l'y trouverait guère : on n'y parle que vin, et tout est sacrifié à la vigne. Si le produit porte à la gaieté, la vue et la culture n'ont pas à beaucoup près le même charme.

Le Médoc passe pour le pays le plus grevé d'hypothèques. Je n'ai pas été faire le relevé des registres chez le conservateur ; mais on parle de 40 millions. C'est une somme énorme, vu son peu d'étendue, et elle équivaudrait à deux années au moins de son revenu. Ce ne sont ni les plus grandes propriétés ni les plus minimes qui sont ainsi endettées. Les moyennes supérieures supportent la plus lourde charge des emprunts. On aime à bien vivre, à vivre grandement, aristocratiquement ; bien misérable qui, avec un cru classé, n'a pas une voiture; c'est là que véritablement

« Tout bourgeois veut bâtir comme les grands seigneurs;
» Tout petit prince a des ambassadeurs,
» Tout marquis veut avoir des pages. »

Comme à un brillant Longchamps, à certaines époques, on ne voit que beaux équipages sur toutes les routes du Médoc.

Le peuple y est pauvre, vu la faiblesse des salaires et la distance à laquelle ses vins sont tenus de ceux des grands crus, quoique les fruits aient mûris ensemble. Ce qui sauve le paysan, est la petite maison sur laquelle il vit exempt de loyer, le jardin, la vigne qu'il cultive de ses propres mains. Cependant, l'amour du luxe a pénétré sous le chaume, principalement chez les jeunes filles. Quoique ne gagnant que cinquante centimes par journée, à l'époque de la fête

locale, il y a lutte d'élégance; les plus jolies ne se bornent pas à cueillir dans un champ voisin leurs plus beaux ornements, elles mêlent dans leur toilette la soie à la dentelle. « Honni soit qui mal y pense. »

Généralement les cultivateurs se nourrissent mal ; à peine mangent-ils de la viande, et ils ne peuvent plus goûter même à leur vin ; néanmoins ils sont bien vêtus et sans différence sensible avec le costume des artisans de la grande et belle ville voisine.

L'entreprise du travail des vignobles est divisée en ce qu'on appelle des *prix-faits*. Un *prix-fait* se compose de 2 hectares et demi d'étendue, couverts d'environ 24 mille pieds de vigne. Toute une famille arrose cette espèce de glèbe de ses sueurs, et c'est pour cela que les prix de la journée pour les deux sexes ne varient pas et sont établis au minime taux que nous avons déjà fait connaître.

Le produit moyen d'un cep de vigne brut est de quinze centimes ; il en coûte à peu près les deux tiers en frais divers pour obtenir ce revenu. Reste donc net à la propriété des plus beaux vignobles, cinq centimes (un sol !); on s'étonne d'abord à pareil compte de la cherté du vin. Il faut l'un dans l'autre 1,000 pieds en Médoc pour donner une barrique de vin (228 litres). On doit donc supposer qu'il y a quelque chose comme 160 millions de pieds en plein rapport, plantés sur

les 20 mille hectares cultivés en vignes dans le Médoc, où la récolte moyenne est en effet évaluée à 40 mille tonneaux de vin (364,800 hectolitres) ; soit deux tonneaux par hectare, qui est la moyenne également de la totalité des hectares plantés en vignes dans toute la France.

Comme les vendanges du Médoc sont les plus précoces du département, qu'elles sont généralement terminées lorsque les autres vignobles commencent les leurs, on a toujours des hommes et des femmes de journée venus du dehors pour couper les raisins et faire ce qu'on appelle les vendanges. Charmante époque pour le propriétaire quand elle n'est pas contrariée par le mauvais temps ! Il touche au moment tant désiré, où, cessant de trembler pour sa récolte, il peut enfin la regarder comme sienne, après avoir échappé à la fois aux intempéries des saisons, à ses ennemis de toutes sortes, et à la terrible maladie qui continue à ravager les vignobles.

Pour les paysans aussi, les vendanges sont une agréable époque ; le temps n'est jamais très-rigoureux et la nature de cette cueillette porte plus que toute autre au plaisir et à la gaîté. Aussi, généralement, la soirée de travail se termine-t-elle par des danses au son du violon ou de la cornemuse. C'est fête générale dans tout le Médoc.

Mais en somme, les plus heureux parmi les habi-

tants du Médoc, sont les régisseurs, espèce d'intendants pour lesquels les mauvaises récoltes ont moins de rigueur que pour le propriétaire : ceux-là s'en tirent toujours. Outre un traitement fixe, ils ont généralement tant pour cent sur les dépenses. Je ne sais pas si ce furent eux ou les propriétaires qui imaginèrent de prendre une semblable base ; dans tous les cas, elle ne peut être favorable à l'économie. Nous avons vu dans le chapitre précédent que les vignerons sont payés à l'inverse de ce qu'ils mériteraient ; il n'est donc pas étonnant que les régisseurs le soient à leur tour à l'inverse du propriétaire. Allez donc prêcher aux intendants des réformes économiques qui réduiraient leurs traitements !

Indépendamment de ces régisseurs, qu'on comprend chez les propriétaires qui n'habitent jamais sur leurs domaines, qui en sont éloignés et ne veulent pas s'en occuper, il y en a encore auprès de quelques-uns de ceux qui prennent part eux-mêmes à la gestion de leur bien. Ce sont les régisseurs les plus inutiles et les moins heureux. Vive celui dont le maître est toujours absent, qui couche dans son lit, roule dans sa voiture et mange à sa table ! Ceux-ci finissent tout-à-fait par prendre la tournure du propriétaire, assez semblables à Gil-Blas au service des petits-maîtres dont les valets prenaient avec les habits dorés jusqu'aux noms et qualités pour aller courir le soir les bonnes fortunes. Malheureusement pour les valets,

si cette comédie recommençait souvent, elle finissait vite et était semée de périls. Le règne des régisseurs n'est pas aussi éphémère. On en pourrait citer qui voient si rarement le cher maître, qu'ils finiraient par douter qu'ils n'en sont que les agents, n'étaient les propriétaires voisins, toujours aristocrates sur ce chef, qui saisissent toutes les occasions de le leur rappeler, pour maintenir entre eux la distance. « Vanité des vanités... »

Les régisseurs sont souvent d'honorables négociants de Bordeaux, qui cumulent fort intelligemment le soin de leurs propres affaires avec celles qui leur sont confiées. Au-dessous d'eux il y a sur chaque domaine une espèce de sous-régisseur appelé *homme d'affaires*. Il est l'âme du domaine, le génie des détails. On le considère partie intégrante de l'immeuble; aussi passe-t-il presque toujours dans les mains du nouvel acquéreur comme les autres dépendances du domaine. Elevé sur les lieux, nul n'en connaît mieux tous les coins et recoins, les ressources et les parties faibles. Il est moins payé que le régisseur, et serait pourtant un personnage autrement difficile à remplacer. C'est généralement en famille qu'il vit sur la propriété même. Il l'aime comme la sienne propre, s'en enorgueillit et en parle toujours à la seconde personne du pluriel. Il reçoit peu en argent, mais retire une foule de petits profits indirects, licites et tolérés. Ce sont pour la plupart de fort honnêtes gens,

nés dans la contrée, sur laquelle ils ont aussi de petits vignobles à eux appartenant.

Viennent ensuite en foule les chefs des différents services appelés maître de *chai*, maître-bouvier, maître-vigneron, etc., qui commandent leurs journaliers respectifs. Une pareille administration, ainsi qu'on doit le penser, ne laisse pas que d'être fort coûteuse, et surcharge lourdement le chapitre des frais généraux, surtout dans les années calamiteuses, dont elle prélève le revenu le plus clair et le plus net.

La culture dans le Médoc est traitée d'une manière généralement uniforme; c'est pour cela que nous avons cru devoir nous étendre sur les détails pratiques en ce qui touche l'économie des vignobles. Quant à la vinification, elle varie beaucoup et change suivant la nature des vignes et d'après les systèmes adoptés dans les diverses localités et par les différents œnologistes. Les uns foulent et pressent la vendange, d'autres s'en abstiennent et se bornent au dégrapage ; l'un fait cuver à l'air libre, l'autre, au contraire, couvre les vaisseaux. Chacun a de quoi justifier sa façon de procéder et la soutient la meilleure.

On n'en finirait pas s'il fallait discuter toutes les méthodes de vinification, et il serait on ne peut plus difficile de conclure sainement et sans soulever des réclamations de toutes espèces. Un fait certain est acquis, c'est que des propriétaires de grands crus faisant

leurs vins respectifs d'une façon diamétralement opposée, arrivent à produire des vins entre lesquels il est impossible de prononcer et d'établir une préférence.

Tout en reconnaissant que les progrès faits par la chimie dans notre siècle doivent beaucoup aider les producteurs de vin, l'art de le faire reste dans le nombre des arts qu'on peut résoudre également bien en suivant des routes toutes différentes. La palme alors doit appartenir à qui arrive au même résultat par les voies les plus simples et les plus économiques.

Nous avons assisté au départ des meilleurs vins de Bordeaux qui sont appelés à figurer à l'Exposition Universelle, et l'on applaudissait hautement à la mesure prise par la Commission impériale pour n'admettre que les vins directement envoyés par les propriétaires; elle avait déjà repoussé l'intermédiaire des négociants.

Au moment où nous mettons sous presse (fin juin), il y a eu de tels retards que nous ne pouvons seulement pénétrer dans l'annexe du Palais de l'Industrie où l'on dispose les produits œnologiques. Privé même de la vue, qui sera plus tard la seule jouissance réservée au public, nous en sommes réduits à nos réflexions sur la nature et la forme de cette exposition.

Tous les vins seront-ils dégustés et jugés comparativement, ou bien ne concourront-ils entre eux que par vignoble? Quels seront les juges dont le sens du goût

sera assez développé, de qui les papilles seront suffisamment délicates, pour prononcer sûrement quand nous n'oserions pas répondre que tous les courtiers réunis fussent suffisants à la besogne? Sans doute sur la liste du jury figurent les noms les plus chers à la science et aux arts; mais y a-t-il seulement dans le nombre un simple dégustateur?

Quant au public, que peut-il voir, que peut-il apprécier? Dans cette nature d'exposition, son lot se bornera à la vue du *contenant* et de son *étiquette.* Et s'il est vrai que rien ne ressemble plus à un honnête homme qu'un coquin, on peut, certes, affirmer encore plus pertinemment que, bouché dans une bouteille, rien ne ressemble plus à un bon vin qu'un mauvais.

Il est présumable que la classification dont nous avons longuement parlé, et qui sert de point de départ, même trop souvent aux courtiers bordelais, pèsera puissamment sur la décision du grand jury.

Tous les produits de l'agriculture ont incontestablement le droit de figurer à une Exposition universelle où les autres contrées de l'Europe, voire même notre jeune Algérie, ont déposé le fruit de leurs vendanges; tous sont appelés à leur part de couronnes nationales. Aussi accueillerons-nous avec respect les décisions du grand jury, quelle que soient les bases sur lesquelles elles puissent reposer. Quant au résidu des dégustations, il doit aller, dit-on, à la cantine des hôpi-

taux de Paris, pour ranimer des malades peu habitués aux vins de Château-Lafitte, de Constance et de Tokay. Dans le monde des ivrognes et même des gourmets, le billet d'hôpital fera prime ce jour-là.

XIII

J'ai terminé avec le *Haut-Médoc*, avec le pays du bon vin ; voici la seconde partie, le Bas-Médoc, sur lequel j'ai déjà signalé des vins ordinaires à goût de terroir ; il n'est pas aussi remarquable comme vignoble qu'il le devient pour ses pâturages, ses terres arables, ses marais salants et ses dunes. C'est sous ces nouvelles faces que nous allons l'examiner rapidement.

Je ne parlerai pas des landes. Presque constamment, depuis Bordeaux jusqu'à la mer, elles bordent la partie occidentale du département de la Gironde et occupent près de la moitié de la superficie totale du département. Ces sables arides et incultes sont séparés de l'Océan par des dunes élevées ; sans ouverture et sans solution de continuité, malgré la mobilité de leurs ondulations, ces dunes retiennent dans l'intérieur des landes les eaux pluviales, dont les sables

n'absorbent pas la totalité, et qui, ne trouvant pas d'issue vers la mer forment d'énormes étangs à peu près inutiles ; leurs bords inféconds et malsains ne sont pas habités ; une très faible population de misérables pasteurs montés sur des échasses, semble perdue au milieu de ces déserts. Plus au Sud, ces étangs d'*Hourtin*, de *Carcans* et de *Lacanau* se frayent une issue dans le bassin d'Arcachon. Ici la scène change et tout se ranime. De nombreux et intrépides pêcheurs explorent dans leurs barques une côte dangereuse; les communications rendues faciles avec Bordeaux, grâce à la voie ferrée, ont donné à toute cette contrée le mouvement et la vie, et y ont centuplé la valeur immobilière.

Les produits de ces sables cultivés et les produits arrachés du sein des flots affluent conjointement vers la grande ville, et de celle-ci, au retour de la belle saison, la *Fashion* vient s'ébattre dans toutes les jolies *villas* qui se sont élevées magiquement entre les forêts de pins de la *Teste de Buch* et la plage du bassin d'Arcachon. Encore plus qu'à ses beaux sites, cette contrée, jadis si sauvage, doit sa vogue au laborieux chemin de fer de la *Teste*.

Tous les autres bains de mer de cette zone méridionale ont été abandonnés. Nous allons voir que dans le Médoc, non du côté de la rivière, mais sur le côté opposé, en face du grand Océan, on a aussi des projets commencés de bains de mer. La situation est

admirable, mais le plus grand obstacle sera la viabilité. Tant qu'on n'aura pas de chemin de fer en Médoc (et les travaux d'étude ne sont pas seulement faits), on reculera devant une longue journée de diligence pour aller chercher ce qu'on trouve si commodément, d'un autre côté, et à une heure seulement de Bordeaux.

De Pauillac à Lesparre on franchit la distance en moins de deux heures. D'abord on traverse de beaux vignobles, puis le pays s'aplatit et prend un autre caractère. L'industrie pastorale et arable dans des terres fortes et bien irriguées a son importance locale. Mais, en somme, il faut savoir que le département de la Gironde n'est riche que par ses exportations de vins; s'il s'y récolte 2,000,000 d'hectolitres, à peine la moitié est consommée dans le pays, et le reste se répand sur la surface entière du globe, tandis qu'au contraire en grains et en foin, on ne produit que tout au plus la moitié de ce qui est indispensable aux hommes et aux bêtes du département, tributaires, pour ces articles de première nécessité, des départements voisins.

Lesparre a moins d'animation et de mouvement que Pauillac avec son port et sa navigation. Tous les navires expédiés de Bordeaux font une halte plus ou moins prolongée à Pauillac, et c'est là aussi qu'entrent en libre pratique les navires arrivant des différentes

mers. On avait construit, une demi-lieue au-dessous de Pauillac, le magnifique lazaret de *Trompelou*. Je ne sais à quelle cause attribuer l'abandon dans lequel il est tombé. Il n'a plus à présent aucune destination, et les quarantaines ont lieu à bord des navires, sous la surveillance du stationnaire à vapeur de l'État, qui, devant Pauillac, commande l'entrée de la rivière.

Lesparre, chef-lieu d'arrondissement avec une population moindre que Pauillac, qui n'est que chef-lieu de canton, possède un tribunal de première instance et les diverses autres administrations publiques. Elle n'en est pas moins une ville très-triste et à peu près morte. Quoiqu'elle ne soit pas précisément laide, l'herbe croît dans les rues et on n'y voit un peu d'animation que les jours de foire. Les transactions se bornent aux besoins de la consommation, et les exportations à un peu de blé, de vin, de sel et à quelques bestiaux.

Tous ceux qui ont habité la campagne dans le Midi, savent que les plus grands divertissements des jours de fête sont, après l'accomplissement des devoirs religieux, un peu de danse sur la pelouse pour les filles, et le cabaret avec ses jeux et sa boisson pour les hommes. Mais à présent que le vin est si cher, ils n'y boivent plus : ils y mangent seulement, ce qui n'est pas à beaucoup près aussi gai et aussi bruyant....

« *Plus de vin*, partant plus de joie. »

Ces pauvres paysans ne sont plus du tout les mêmes au physique comme au moral. Il est temps, si l'on ne veut que le caractère méridional subisse une transformation, que quelques bonnes récoltes de vin rendent à ceux qui le cultivent, les moyens d'en boire leur part. La disette a plus fait pour la tempérance que toutes les exhortations du prône n'avaient pu faire jusque-là. Contre les excès le malheur n'est pas grand; mais nous ne sommes pas de ceux qui, pour éviter l'abus, veulent voir détruire l'usage, et celui-ci, nous l'avons déjà dit, est indispensable aux cultivateurs dont il fut le second lait.

Mon ami Gombaud, estimable négociant de Bordeaux, qui a eu l'obligeance de m'accompagner dans le Haut comme dans le Bas-Médoc, et qui n'était pas à son début de dévouement, est apparenté dans la contrée; c'est à cette circonstance que j'ai été redevable de visiter des fermes retirées qu'autrement je n'eusse certainement pas découvertes. Avec sa voiture légère que nous conduisions nous-mêmes, nous surmontions tous les obstacles. Les routes sont généralement belles; dans les traverses sablonneuses où il y a un peu de tirage, nous communiquions notre ardeur à *César*, habitué à un service plus doux d'aller et de retour entre Bordeaux et Merignac. Tout en accordant à ce bon petit cheval d'excellentes qualités (que j'accompagne de tous mes vœux pour qu'il n'ait

jamais rien à démêler avec les sangsues), je ne lui passe pas volontiers le nom de *César*; comme tant d'autres qui l'ont usurpé, il manque précisément de la vaillance indispensable pour porter un si grand nom.

Les vastes plaines qui s'étendent de Lesparre au cap n'ont d'autres hauteurs que celles formées par leurs limites mêmes. Du côté du fleuve le terrain incline successivement et forme de vastes marais salants; du côté de la mer, il est au contraire relevé par les masses de sable rejetées par la vague, et qui ont formé comme des chaînes de collines dont le vent jadis changeait continuellement les ondulations. On est parvenu à les fixer en les cultivant, et il appartenait à notre siècle de métamorphoser ces plaines mobiles de poussière en forêts verdoyantes et productives.

Il s'est trouvé un arbre dont les racines se sont accommodées de cette maigre substance végétale : le Pin Maritime. Son nom savant m'échappe. L'ingénieur Bremontié, qui signala le premier la possibilité de fertiliser ainsi les dunes du golfe de Gascogne, vient d'obtenir, au pied même des dunes de La Teste, un petit monument élevé par la reconnaissance publique. Outre le revenu assez considérable que l'État en retire, cette barrière oppose aux flots irrités des tempêtes et des grandes marées une résistance plus énergique. En temps normal elle est l'embellissement et

l'assainissement de ces contrées, où tout n'était auparavant que sables mouvants sans abris, et marais indesséchables.

La vue de ces forêts, quand elles sont couvertes de leurs pommes de pin, fruits jaunes et dorés au retour de la belle saison, a quelque chose qui rappelle les plantations d'orangers sous les tropiques. Leur odeur, qui n'a rien de désagréable, se mêle à celle du tamarin, des bruyères et des genêts, qui croissent parfaitement sous l'ombrage tutélaire du pin maritime. Les lapins y pullulent ; les rossignols et les tourterelles ne dédaignent pas ces retraites, où tout devient ainsi, au printemps, parfum, verdure et chants d'amour : il y a pis dans le monde.

Nous avons vu des ceps de vigne jusque sous les dunes ; affermis par les racines pivotantes du pin, ces sables ont aussi gagné un peu d'humus, grâce aux détritus de la végétation et à la décomposition de quelques substances animales. Il ne faut que le temps pour assurer tout-à-fait les conquêtes des dunes, à présent que le travail naturel de la végétation peut s'y faire. De jour en jour elles acquièrent plus d'importance et de solidité, et j'en suis à demander à mon ignorance quels peuvent être les obstacles à ce que toutes les dunes des côtes de France ne marchent pas plus rapidement sur les traces de celles de la Gironde.

Ces grands pins, auxquels l'industrie vient arracher leur sève résineuse, me rappelaient l'érable, encore plus précieux pour les populations du Canada, qui y trouvent leur provision de sucre par des saignées analogues. L'habitant des dunes, fermier du gouvernement, vient, à l'aide d'une hache et d'une échelle portative, enlever d'un côté l'écorce du pin jusqu'à une hauteur qui atteint ses premières branches, à cinq mètres quelquefois. Par cette écorchure la résine coule et descend dans une petite poche pratiquée au pied de l'arbre où elle sera plus tard recueillie. Loin de nuire à l'arbre, il semble au contraire que ces saignées lui soient propices et même indispensables, car le pin ainsi *gemmé* devient plus beau et son bois est préférable pour tous les emplois. Sa durée n'est même pas comparable. On en peut juger par celui employé à faire des échalas dans les vignes : vierge, il ne dure qu'une année, et *gemmé*, il peut servir jusqu'à quinze ans.

Les eaux salées de la mer pénètrent par des fossés en-deçà des marais et arrosent les pâturages, qui n'en sont que plus savoureux pour le bétail ; mais si le bœuf et le mouton peuvent ainsi profiter du voisinage pour l'assaisonnement de leur nourriture, halte-là pour l'homme. Il n'est pas aussi favorisé que les bêtes, et les nombreux agents de la régie des salines, campés dans toutes les directions, semblent être créés et mis au monde pour lui répéter sans cesse les *Paroles du croyant* :

« Vous ne pouvez tremper votre doigt dans l'eau de la
» mer et en laisser tomber une goutte dans le pauvre
» vase de terre où cuisent vos aliments, sans vous ex-
» poser à payer l'amende et à être traîné en prison. »

On se livre beaucoup à l'élève du bétail. Les bœufs y deviennent monstrueux et brillent dans les concours. Le mouton participe des qualités du *présalé.* Le cheval, qui est affecté aux labourages, se reproduit aussi dans ces gras pâturages. A peu près toute l'année, le bétail passe les nuits dans les champs et y vit dans la demi-liberté sauvage.

Comme tous les pays de grains, le Bas-Médoc engraisse beaucoup de volailles, qui sont la nourriture principale de l'habitant; il m'est arrivé d'assister à des repas où, comme les langues dans les festins servis par le fabuliste-philosophe, on ne voyait à tous les services qu'un seul mets, le poulet bouilli, le poulet fricassé, le poulet rôti; et l'amphitryon semblait aussi fièrement dire à son commensal :

« Ah! Monsieur, ces poulets sont d'un merveilleux goût! »

La chère est un peu monotone en Médoc. Le meilleur du repas est toujours le vin. A Pauillac et au Verdon, où sont les pêcheurs, on varie un peu avec des poissons, qu'on n'a pas tous les jours, tandis que d'autres fois ils sont trop abondants; mais on n'y sert

jamais que le fretin, et c'est à Bordeaux que le *Roi des mers*, quand il est pris, a l'honneur d'être mangé.

Les oies et les canards, qu'on confit, pullulent beaucoup dans ces savanes humides. En hiver, l'espèce sauvage vient même y fraterniser avec la domestique. Les confits à la graisse, d'une grande renommée dans le Midi, sont une des puissantes ressources de la cuisine.

Ceux qui ont suivi mes *Voyages en Californie et dans l'Orégon*, m'y ont trouvé plus d'une fois en compagnie des oies sauvages. C'est à l'une d'elles que je dois la vie ; je suis bien plus convaincu, malgré mon respect pour l'histoire, d'avoir été sauvé par une oie, que je ne le suis de la présence de ses pareilles au Capitole. Aussi ne me défendrai-je jamais de conserver un sentiment bien sympathique pour l'oie et pour toute sa famille. Je les trouvais à chaque pas, sans les chercher, dans les fermes du Bas-Médoc, où j'ai recueilli de nouvelles preuves de l'intérêt que mérite ce bipède emplumé, non-seulement de moi, qui suis demeuré son obligé, mais encore de tous ceux qui étudient la nature.

J'étais déjà revenu très choqué du pays des pélicans, sur la réputation de tendresse paternelle qu'on accorde à ces oiseaux si inconséquemment. Je n'ai jamais trouvé chez le pélican que de l'intelligence; il en a, mais elle est accompagnée de voracité, du goût de l'abondance et de tous les caractères de l'égoïsme. Quand j'ai pu en abattre, ce qui n'est pas toujours fa-

cile, je cherchais en vain *ce flanc déchiré pour nourrir ses enfants*; en revanche, la besace qu'il porte sous le bec était abondamment pourvue de poissons, quelques-uns vivants encore, dont il se proposait de faire ripaille et d'aller ensuite faire la digestion au soleil, comme le boa. Les Chinois qui sont en Californie essayent d'en attraper de jeunes pour les dresser, ainsi que font les insulaires de leur pays avec les cormorans, à devenir d'utiles auxiliaires dans leurs pêcheries. Ils ne le vénèrent nullement comme l'expression du dévouement paternel, et cette absurdité ne pouvait s'accréditer que dans le pays où l'on n'a pas été à même de le juger.

Je quitte le pélican volontiers pour revenir à l'oie qui est, ceci est incontestable et prouvé tous les jours par les faits, le véritable modèle de la tendresse maternelle. J'étais à chaque instant témoin de la violence que faisait une brutale servante à deux pauvres couveuses qu'elle arrachait matin et soir de dessus leurs œufs pour les envoyer boire et manger; elle osait maudire ces bêtes, qui, disait-elle, se laisseraient mourir de soif et de faim plutôt que de s'éloigner de leur couvée. On doit bien penser que cette rustique paysanne n'avait jamais été mère; il y avait chez elle absence d'entrailles, et j'aurais certainement perdu mon temps en m'adressant à son intelligence pour lui faire comprendre ce qu'avaient de touchant et même de sublime ces excès d'abnégation

maternelle. Ainsi, n'en déplaise aux femmes, c'est l'oie qui, de tous les animaux, reproduit le mieux leur côté le plus parfait, et non pas ce glouton de pélican que la fiction a eu tort d'ennoblir aux dépens de la vérité.

L'âne et l'oie sont les victimes de leurs rapports physiques avec le cheval et le cygne, dont ils semblent être la dégradation; mais ils ont l'un et l'autre de trop bonnes qualités, malgré leurs défauts, pour qu'on ne doive pas, éloignant le point de comparaison, saisir les occasions de leur rendre justice. Les oies seraient, suivant Columelle, les meilleures gardiennes de la ferme, non pas parce que leur vigilance sauva un jour le Capitole, et qu'on les fêtait à Rome pendant qu'au contraire on y fouettait les chiens; mais parce que les oies crient quand on leur présente à manger et qu'on tente de les corrompre par le bec; tandis qu'au contraire les chiens, à commencer par celui aux trois têtes, se laissent prendre à l'appel de la gourmandise, semblables en cela à tant d'autres bêtes *à deux pieds sans plumes*, toujours prêtes aussi à pécher par la gueule.

Pour bien juger de l'immense bienfait des dunes plantées, voyez au sommet de ces monceaux de sables s'élever une croix; elle surmonte un restant de clocher penché sous l'effort comme la tour de Pise; là, autrefois, fut un des temples du Seigneur, dans cette église

de Soulac se réunissaient les pâtres de la lande. Une nuit qu'était déchaîné le vent des tempêtes, réveillés en sursaut, ils n'allèrent pas s'agenouiller au pied de l'autel; ils se dirent aussi : *Aide-toi, le ciel t'aidera*, et s'enfuirent, tournant le dos au vent, comme le voyageur au désert surpris par le simoun. Les misérables huttes composant le village de Soulac disparurent vite sous les masses de sable que l'impétuosité du vent soulevait ; à peine les habitants avaient-ils eu le temps de sauver quelque chose ; c'est un des rares cas où la pauvreté soit un avantage : ces misérables pasteurs le possédaient héréditairement. Pendant qu'ils se cherchaient et s'appelaient, le sable s'amoncelait et lui aussi montait toujours...

Le lendemain de cette nuit d'équinoxe, leurs yeux ne virent plus de tout le village que le signe rédempteur ; lui seul, semblable à l'arche, était le vestige unique ayant survécu au cataclysme. Tout depuis est resté exactement au même point, et la mort n'est pas d'une immutabilité plus terrible que *le vieux Soulac*. Ses habitants, plus heureux ou plus malheureux, c'est selon, ne sont pas restés, comme ceux d'Herculanum et de Pompéï, ensevelis sous cette espèce de lave ou de cendre particulière à la contrée. Ils n'avaient ni leur luxe ni leurs richesses ; les arts et la mollesse n'avaient pas épuisé leurs merveilles pour embellir leurs demeures, aussi nul souverain n'a prescrit de fouilles à Soulac ; on s'en est remis du soin de défaire,

à la puissance qui fit. C'est tout bonnement un nouvel ouragan en perspective : on se fait à tout et l'on compte sur tout.

Soulac a été rebâti un peu plus en retraite dans l'intérieur. L'établissement des bains de mer, ne pouvant opérer avec cette prudence, s'est posé fièrement en face de l'onde amère, au bout de cette plage de sable doux et uni baigné deux fois chaque jour par la marée montante. Si l'on était plus près de Bordeaux, ou si, comme je crois l'avoir déjà indiqué, les moyens de communication étaient plus aisés et surtout plus rapides, la place de *Tronche* serait on ne peut mieux choisie ; et sans crainte de se voir ensevelir sous le sable des dunes aujourd'hui affermies, la foule des baigneurs apporterait la vie et le mouvement à ce petit coin du globe qui en fut toujours privé.

L'extrémité du département de la Gironde, au Nord-Ouest, est le cap appelé *Pointe de Grave*, dont les deux côtés sont alternativement battus, au flux et au reflux, par l'eau salée et par l'eau douce. Composée seulement de sables dont le fond solide ne peut être atteint, cette pointe était le jouet des eaux, et outre l'inconvénient de sa mobilité, elle était rongée tous les jours de façon à compromettre la sûreté du Médoc. Le gouvernement finit par s'en émouvoir, et de grands travaux d'art y ont été entrepris pendant plusieurs années, à l'effet d'opposer une digue aux chocs de la

vague. On a planté de forts et nombreux épis et cherché à couler un fond de roches factices sur lequel ensuite on pût bâtir. De grands blocs de pierres, assemblés par du béton et enchâssés dans des cadres de fer, ont été coulés et entassés les uns sur les autres. Beaucoup n'ont pas bien pris, ont glissé ou se sont dérobés ; mais enfin, tant bien que mal, on a fini par faire un amoncellement de pesants et solides matériaux reliés ensemble par du ciment et des chaînes. Les mouvements ordinaires de l'eau ne peuvent l'entamer sérieusement ; aussi, après avoir attaché à la *Pointe de Grave* jusqu'à quatre et cinq cents ouvriers, on n'y a en a plus laissé qu'une centaine pour l'entretien. Ce n'est pas suffisant, et pour peu qu'on continue à se relâcher, tout sera à recommencer, et ce sera une économie de plus fort mal entendue.

La grande marée d'équinoxe de l'hiver dernier, doit servir d'avertissement. Le vent fort heureusement ne fut pas son complice, et néanmoins, les vagues passèrent au-dessus et avaient disjoint la maçonnerie. On a dû recommencer les réparations, et pour cette fois-ci encore, le danger a été conjuré à la *Pointe de Grave*.

Mais ce n'est plus là où l'on a à présent le plus à craindre ; le danger actuel est à 3 ou 4 kilomètres plus au Sud, à un endroit appelé *Tous-vents*, sur la plage entre Soulac et *la Pointe de Grave*. La mer a forcé là de façon à menacer de couper la langue

de terre en se rejoignant à la rivière, ce qui ferait une île de la *Pointe de Grave*. Tous les propriétaires de cette partie du Médoc vivent dans les transes, et ne peuvent se défaire de leurs biens à aucun prix. Non-seulement pour eux, mais pour la sécurité entière du Médoc, il faut reprendre les travaux d'art avec une nouvelle énergie et sauver cette terre des fureurs de l'Océan. Là où les eaux ont pénétré à l'équinoxe, les dunes ont été impuissantes, malgré les pins dont elles étaient couvertes, qui ont été soulevés, renversés et totalement détruits.

Il est d'autant plus facile d'apporter des secours à ce littoral maritime menacé de nouveau, que tous les travaux préparatoires sont établis avec luxe. *Le Verdon*, de simple village de pêcheurs et de pilotes, est devenu une petite ville bien bâtie, qu'un chemin de fer industriel relie à la *Pointe de Grave* sur une étendue de plus de 2 kilomètres. Il ne faut absolument que des bras; la pierre est voisine et les bois sont abondants. Ces mêmes pins maritimes font les plus excellents pilotis et résistent bien mieux à la vague, enfoncés dans l'eau de la mer, que lorsque, avec leur apparence trompeuse, ils en attendent l'atteinte sur ces sables mêmes où, avant l'orage, ils semblent si orgueilleusement enracinés.

Au bout du cap, faisant face à *Royan* et à la fameuse *Tour de Cordouan*, on a touché la dernière

limite du Médoc et de l'Europe. Au-delà c'est la mer : le golfe de Gascogne, l'Océan Atlantique.

Nous aimons mieux retourner sur nos pas, sentir sous les pieds cette terre de culture où, quand on plante des choux, comme dit Rabelais : *On a un pied sur le sol ferme et l'autre n'est pas loin*, plutôt que d'aller recommencer à franchir sur tant de milliers de lieues, tant de millions de vagues au-dessus de l'abîme des océans.... quoique le vin de Bordeaux s'y améliore sensiblement.

FIN.

WELLCOME LIBRARY INSTITUTE

Paris. — Imp. L. Tinterlin, et Ce, 3, rue Ne-des-Bons-Enfants.